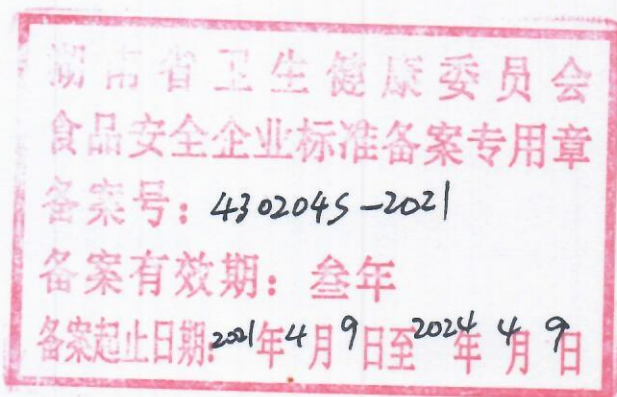


湘潭晓栋子食品有限公司企业标准

Q/XTXD 0001S-2021

食品安全企业标准 干制河蚌肉



2021-03-01 发布

2021-03-21 实施

湘潭晓栋子食品有限公司 发布

前言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湘潭晓粽子食品有限公司提出。

本标准起草单位:湘潭晓粽子食品有限公司。

本标准由湘潭晓粽子食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人:谢晓。

本标准有效期三年。



干制河蚌肉

1 范围

本标准规定了干制河蚌肉的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜河蚌肉、食用盐为原料，添加或不添加食品添加剂，经去内脏、清洗、熏干、包装等工艺加工制成的干制河蚌肉，本产品非即食食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将试样置于白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、组织形态、杂质；嗅其气味、品其滋味。
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变，无虫蛀	
滋、气味	具有产品应有的滋味、气味，无酸败味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	40.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.6	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 4 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以Pb计)/(mg/kg)	1.5	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	2.0	GB 5009.15
甲基汞(以Hg计) ^a /(mg/kg)	0.5	GB 5009.17
无机砷(以As计) ^b /(mg/kg)	0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	1.6	GB 5009.123
苯并[a]芘/(μg/kg)	5.0	GB 5009.27
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	4.0	GB 5009.26
多氯联苯/(mg/kg)	0.5	GB 5009.190
^a 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则需再测定甲基汞； ^b 可先测定总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则需再测定无机砷； ^c 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		
注：污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。		

3.5 农药最大残留及兽药最大残留限量

3.5.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.5.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，随机抽取样品总量不少于 2kg。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.3.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求。

4.4.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准规定要求的，判该批产品为合格。

4.5.2 检验项目如不符合本标准规定要求的，应对各样复检不合格项，复检不合格的，判该批产品为不合格。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的包装标志应符合 GB 7718、GB28050 及相关的规定。

5.1.2 注明食用方法。

5.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.2 包装

5.2.1 包装应符合 GB 4806.7 的规定。

5.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。

