

备案号：34202101560S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2021年04月09日

Q/WWS

望江县皖晟食品科技有限公司食品安全企业标准

Q/WWS 0002S—2021

代替Q/WWS 0002S—2018

速冻调制高汤海参

安徽省卫生健康委员会



2021-03-22 发布

2021-04-26 实施

望江县皖晟食品科技有限公司 发布

前 言

本文件按照 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》、国家卫生健康委员会（原国家卫生计生委）办公厅《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733号）等相关的规定，并结合本公司产品特性实际情况，组织起草了《食品安全企业标准 速冻调制高汤海参》标准。

本文件所有内容应符合食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准规定，若与其相抵触时，以食品安全国家标准及食品安全地方标准等有关安全标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件贯彻执行 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、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 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》等食品安全国家标准，技术指标参照、比较了 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》。

本文件代替 Q/WWS 0002S-2018《速冻调制高汤海参（标准备案号：341620180022S，备案日期：2018-04-27）》，与 Q/WWS 0002S-2018《速冻调制高汤海参》相比，主要技术变化如下：

- a) 更改了前言（见前言）；
- b) 更改了规范性引用文件（见第二章）；
- c) 更改了技术要求（见第四章）；
- d) 更改了检验规则（见第六章）；
- e) 更改了标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期（见第七章）。

本文件由望江县皖晟食品科技有限公司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：望江县皖晟食品科技有限公司。

本文件主要起草人：严仲。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2018年首次发布为 Q/WWS 0002S-2018，2021年第一次修订。

——本次修订为第一次修订。

速冻调制高汤海参

1 范围

本文件规定了速冻调制高汤海参的术语与定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期。

本文件适用于第 3.1 定义产品的生产、销售、检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
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 5009.17	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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 食品中酚类多氯联苯含量的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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 10136	食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 11766	小米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国食品安全法》

《关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函〔2016〕733号）

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）《定量包装商品计量监督管理办法》
[2005]第75号

《食品生产许可证审查细则》

《安徽省食品安全条例》

《食品安全抽样检验管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）办公厅《食品召回管理办法》（第12号令）

3 术语和定义

GB 19295-2011、GB 31646-2018界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB 19295-2011、GB 31646-2018中的一些术语和定义。

3.1 速冻调制高汤海参

以海参为主要原料，加入小米、鸡汁、味精、食用盐等辅料的一种或多种（食品原辅料根据不同的系列产品进行选配），经原料前处理、配料、煮制成型、冷却、调制、速冻、包装等相关工艺加工而成的非即食生制速冻调制高汤海参。

注：未列出国内外的具体食品原料按相应的食品安全标准及国家卫生健康委员会相关公告的规定和/或有关规定执行。

3.2 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域，当中心温度达到-18℃时，完成冻结加工工艺的冻结方法。

〔来源：GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品，2.2及GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范，2.2〕

3.3 速冻食品

采用速冻的工艺生产，在冷链条件下进入销售市场的产品。

〔来源：GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范，2.2〕

3.4 生制品

产品冻结前未经加热成熟的制品。

〔来源：GB 19295-2011 食品安全国家标准 速冻面米制品，2.3〕

3.5 非即食

需经过烹调加热或其它方式杀菌，方可直接入口食用的食用方法。

4 技术要求

4.1 基本要求

生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和和管理准则应符合《中华人民共和国食品安全法》以及GB 14881的规定。不得添加非食品物质原料。使用的食品原料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。食品添加剂使用原则、使用规定（使用品种、使用范围、最大使用量或残留量）应符合GB 2760及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.2 原辅材料要求

生产用水应符合GB 5749的规定。海参应符合GB 2733的规定。小米应符合GB/T 11766的规定。味精应符合GB 2720的规定。食用盐应符合GB 2721的规定。其他原辅料应符合GB 2761、GB 276

2、GB 2763 的规定以及相应的食品安全标准和/或有关规定。

4.3 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和有无杂质。熟制后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
氯化物/(%)	≤ 15.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 30	GB 5009.228

注：其他理化指标应符合国家相关法律、法规及有关的规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
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

注：甲基汞指标可先测定总汞，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。无机砷指标可先测定其总砷，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。多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。其他污染物限量应符合 GB 2762 及国家相关法律、法规的规定。

4.6 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案*及限量(若非指定，均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量：应符合相应的食品添加剂产品标准以及相应的安全标准和/或有关规定。

4.7.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

4.8 净含量

应符合国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 31646的规定。

6 检验规则

6.1 批次的确定、抽样方法及数量、封样和样品运输、贮存

6.1.1 批次的确定

同一批投料、同一个班次生产、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

6.1.2 抽样方法及数量

6.1.2.1 生产环节抽样

在企业的成品库房，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品。抽取样品量不少于8个最小销售独立预包装。

6.1.2.2 流通环节抽样

在货架、柜台、库房或网络食品经营平台抽取同一批次待销产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.3 餐饮环节抽样

抽取同一批次待销或使用的产品，应抽取完整包装产品，抽取样品量原则上同生产环节。

6.1.2.4 样品

所抽取样品分成2份，约3/4为检验样品，约1/4为复检备份样品。

6.1.2.5 抽取样品量、检验及复检备份所需样品量

可根据检验和复检需要适量调整。

6.1.3 封样和样品运输、贮存

抽样完成后由抽样人与被抽样单位在抽样单和封条上签字、盖章，当场封样，检验样品、备份样品分别封样。为保证样品的真实性，要有相应的防拆封措施，并保证封条在运输过程中不会破损。样品的运输、贮存，应采取有效的防护措施，符合产品明示要求或产品实际需要的条件要求。

6.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量等技术指标（国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则、安徽省食品安全条例等有规定的，从其规定）。检验合格产品方可出厂。

6.2.2 型式检验

型式检验每年最少应进行一次，型式检验项目为本文件要求的全部项目。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 产品正式投入生产时。
- b) 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时。

- c) 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时。
- d) 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时。
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

6.3 判定规则

- a) 检验结果全部符合本文件规定要求的，判该批产品合格。
- b) 微生物指标不合格，按 GB 4789.1、《食品安全抽样检验管理办法》以及有关法律、法规、规定判定。
- c) 除微生物指标外，检验项目中有一项或一项以上指标不符合本文件要求时，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样样品复检不合格项，复检仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标签标志、包装、运输、贮存、产品召回管理、保质期

7.1 标签标志

内销产品标签上应按 GB 7718、GB 28050、GB 19295 的规定及国家有关标准、规定标注。出口产品可按外贸合同或出口经营单位的具体要求标注。

7.2 包装

产品包装应符合 GB 14881、GB 23350、GB/T 6543 和有关安全标准或有关规定，储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输、贮存和产品召回管理

按 GB 14881、国家市场监督管理总局（原国家食品药品监督管理总局）《食品召回管理办法》（第 12 号令）及国家有关标准、规定执行。

7.4 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期按产品标签标注执行。



安徽省卫生健康委员会