

备案号：QB64/0092S-2019

Q/TKSY

宁夏同框实业有限公司企业标准

Q/TKSY 0001S—2019

熟制动物性水产品

2019-04-08 发布

2019-04-08 实施

宁夏同框实业有限公司 发布

前 言

本标准是参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 13106-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏同框实业有限公司提出。

本标准由宁夏同框实业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王鉴霏。

本标准有效期五年。

熟制动物性水产品

1 范围

本标准规定了熟制动物性水产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小龙虾、虾尾、鱿鱼、鱼等鲜（冻）动物性水产品为主要原料，以香辛调味料、食盐、食用植物油、调味品（酱）、辣椒、食糖、鸡精、味精等为辅料，经前处理、配料、烹调（炒制或油炸、卤制）、包装等工序加工而成的熟制动物性水产品。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- SB/T 10371 鸡精调味料
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- 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》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 植物油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.2 小龙虾、虾尾、鱿鱼、鱼等鲜（冻）动物性水产品等应符合 GB 2733 要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.5 味精应符合 GB/T 8967 要求。

3.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。

3.1.7 食糖应符合 GB13104 要求。

3.1.8 调味品（酱）、辣椒等其它原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表1 感官指标

项 目	指 标
外 观	包装无破损，产品油润光泽，无焦糊，无外来杂质，无霉变
色 泽	具有熟制动物性水产品应有的色泽，色泽正常
滋味气味	具有熟制动物性水产品应有的滋味气味，无异味

3.3 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
水分/%	≤ 75
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 8.0

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3.5 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数 /（CFU/g）	≤ 50000
大肠菌群/（MPN/100g）	≤ 90
致病菌	按 GB 29921 中熟制水产品的规定执行

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

6.1 感官指标检验

用感官检验。

6.2 理化指标检验

6.2.1 水分按 GB 5009.3 规定方法。

6.2.2 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

6.2.3 污染物限量按 GB 2762 规定方法检验

6.3 微生物指标检验

6.3.1 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。

6.3.2 大肠菌群按 GB/T 4789.3 规定方法检验。

6.3.3 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

7 检验规则

7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样12个最小包装（总量不少于1000ml）进行检验。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

正常生产时每6个月进行1次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 检验如有不合格项目时，可以从该批产品中抽取两倍样品对不合格项目进行复验，若复验结果有项指标不符合本标准要求，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

产品应贮存在冷藏（0℃~8℃）或通风、阴凉、干燥库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地10cm以上，离墙20cm以上。

产品常温下保质期5天；冷藏保质期为15天。
