

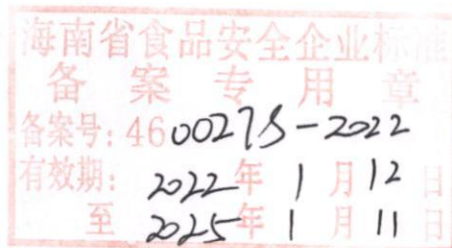
# Q/DOA

## 海南省食品安全企业标准

Q/DOA 0001S—2022

代替 Q/DOA 0001S—2018

### 刺身牡蛎



2022-01-01 发布

2022-01-10 实施

海南东岸水产开发有限公司 发布

## 前 言

本标准代替了Q/DOA 0001S—2018《刺身牡蛎》。

本标准与Q/DOA 0001S—2018，主要变化如下：

——删除金黄色葡萄球菌指标；

——增加单核细胞增生李斯特氏菌指标。

本标准由海南东岸水产开发有限公司提出。

本标准由海南东岸水产开发有限公司起草。

本标准主要起草人：朱顺涛、张莉。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—Q/DOA 0001S—2011、Q/DOA 0001S—2014、Q/DOA 0001S—2015、Q/DOA 0001S—2018。

# 刺身牡蛎

## 1 范围

本标准规定了刺身牡蛎的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

标准适用于以鲜活牡蛎为原料，经清洗、分选、包装刺身设备处理、冷藏（速冻）等生产工艺制成的全壳速冻刺身牡蛎的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.11 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 5009.123 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 海产食品中多氯联苯的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 13519 包装用聚乙烯热收缩薄膜
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 2422 封箱用BOPP压敏胶粘带

SC/T 3016 水产品抽样方法

SN/T 1748 进出口食品中寄生虫的检验方法

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《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 牡蛎：应符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

#### 3.2 感官要求

##### 3.2.1 外观要求

外观没有附着物，没有破损，符合贝类分类学中有关牡蛎的特征表述。

##### 3.2.2 开壳后感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
肉质外观	肉体饱满，呈乳白色或灰白色，白色或淡灰色，肉质无明显干耗和软化现象	取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察肉质外观和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	呈牡蛎固有气味，无异味	
杂 质	牡蛎肉体内无肉眼可见的外来杂质	

#### 3.3 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
速冻产品中心温度，℃	-18	用钻头钻至冻品几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时，读数
无机砷，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.15
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 10.0	GB 5009.228
多氯联苯，mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.190
PCB138，mg/kg	≤ 0.2	
PCB153，mg/kg	≤ 0.2	

表2 理化指标 (续表)

项 目	指 标	检验方法
注：多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB128、PCB153、和 PCB180 总合计。		

### 3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g ≤	5×10 <sup>4</sup>				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g ≤	30				GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	100CFU/g	—	GB 4789.30
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB/T 4789.20 执行。					

### 3.5 寄生虫指标

按SN/T 1748进行检验, 不得检出致病寄生虫。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 20941的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 原料入库检验

原料入库前由本厂质检部门按质量标准验收, 合格后方可入库使用。

### 5.2 组批

以同一批原料、同一工艺、同一班次生产的产品为一批。在销售、仓贮或用户处按产品出厂包装的标示批号抽样。

### 5.3 抽样

每批产品按包装件数的 1%随机抽样, 不足 1 千件者按 1 千件计。抽样量不得少于 12 个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于 2kg, 抽样数量的 1/4 用于感官检查和理化指标检验, 1/2 用于微生物指标检验, 1/4 用于留样, 另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 5.4 出厂检验

每批产品出厂前由生产企业质检部门检验合格后,出具产品质量合格证方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、细菌总数、大肠菌群。

#### 5.5 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年至少一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式测验的要求时。

#### 5.6 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时,判该批产品为不合格品,不得复检。除微生物指标外,其它项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

### 6 标签、标志、包装、贮运、运输

#### 6.1 标签、标志

标签应符合GB 7718、GB 28050和其他相关法律法规的规定。产品运输包装标志符合GB/T 191的要求。

#### 6.2 包装

全壳牡蛎按照个数或质量包装,然后按进行外包装。包装材料应符合GB 4806.7、GB 9683或GB/T 13519的规定。运输用外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求

#### 6.3 贮存

产品应贮存-18℃以下环境的仓库内,产品贮藏温度波动在±2℃,仓库周围应无异气污染,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等措施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

#### 6.4 运输

用冷藏、冷冻或具有保温性能的运输工具运输,温度波动保持在±2℃,运输工具必须清洁、干燥无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

### 8 保质期

在符合本标准规定的条件下,产品在-18℃以下的环境下保质期为9个月。