

备案号：QB64/0013S-2020

Q/BSYZ

石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊企业标准

Q/BSYZ 0001S—2020

熟制水产品

2020 - 01-09 发布

2020 - 01-09 实施

石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊 发布

前 言

本标准的卫生指标参考GB 10136-2015《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1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊提出。

本标准由石嘴山市大武口区边塞小杨仔辣椒坊负责起草。

本标准主要起草人：杨鹏程。

本标准有效期五年。

熟制水产品

1 范围

本标准规定了熟制水产品的技术要求、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、贮存。

本标准适用于以鲜或冷冻的鱼类、甲壳类、虾、海带等水产品为主要原料，以食用植物油、调味酱、香辛料、酱油、鸡精、味精、辣椒、芝麻、葱、姜、蒜、白糖、食盐等为辅料，经清洗、前处理、煮制或炒制、调制料汁、包装等工艺制成的不同品种的熟制水产品。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
 - 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 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 5009.123 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/T 5461 食用盐
 - 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 10786 罐头食品的检验方法
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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 鲜或冷冻鱼类、甲壳类、虾等应符合 GB 2733 要求。
- 3.1.2 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.3 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 要求。

3.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 要求。

3.1.6 海带、调味酱、酱油、鸡精、味精、辣椒、花椒、芝麻、葱、姜、蒜及其他辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种熟制水产品应有的色泽，色泽正常
形 态	具有各自品种熟制水产品应有的形态，包装完整，无霉变、无正常视力可见外来杂质
滋味气味	具有各自品种熟制产品应有的滋味与气味，无异味

3.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
固形物含量/%	≥50
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.8
甲基汞/（mg/kg）	≤0.5
无机砷/（mg/kg）	≤0.5
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤1.8
多氯联苯/（mg/kg）	≤0.5
N - 二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤4.0

3.4 微生物指标

微生物指标应符合GB 10136的规定。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标用感官方法检验。

- 6.2 固形物按 GB/T10786 规定方法检验。
- 6.3 无机砷按 GB 5009.11 规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 甲基汞按 GB 5009.17 规定方法检验。
- 6.6 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。
- 6.7 多氯联苯按 GB 5009.190 规定方法检验。
- 6.8 N - 二甲基亚硝胺按 GB 5009.26 规定方法测定
- 6.9 微生物指标按 GB 10136 规定方法检验。

7 检验规则

- 8.1 以每批原料生产的同一种类的产品为一批,在每批产品中随机抽样1000g(不得少于10个最小包装)进行检验,每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标。
 - 8.2.2 型式检验6个月进行1次,在有下列情况之一时亦应随时进行:
 - a) 新产品投产时;
 - b) 正式生产后,原料、工艺有较大变化时;
 - c) 产品长期停产后,恢复生产时;
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
 - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目,可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检,以复检结果为准。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

- 9.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号。
- 9.2.2 外包装用纸箱装,每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

- 8.3.1 应使用食品专用冷冻运输车,不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。
- 8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放,不得抛摔。

8.4 贮存

应在10℃以下条件下贮存,不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。
在上述条件下,冷藏保质期为10天,冷冻保质期为6个月。