

# Q/LK

## 海南食品安全企业标准

Q/LK 0001S—2021

### 速冻鳄鱼产品

海南省食品安全企业标准  
备案专用章  
备案号: 4602205-2021  
有效期: 2021年7月9日  
至 2024年7月8日



2021-06-20 发布

2021-07-20 实施

海南乐康实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由海南乐康实业有限公司提出。  
本标准由海南乐康实业有限公司起草。  
本标准主要起草人：付光耀、付海龙。  
本标准为首次发布。

# 速冻鳄鱼产品

## 1 范围

本标准规定了速冻鳄鱼产品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以鲜冻鳄鱼肉、鳄鱼尾、鳄鱼掌、鳄鱼头等为原料，经预处理、清洗、分切、急冻（-28℃以下）、消毒、包装等生产工艺制成的非即食速冻鳄鱼产品的生产控制、检验和贮运等环节。

## 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 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 9683 复合食品包装袋的卫生标准
- 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
- 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 《中华人民共和国野生动物保护法》
- 《中华人民共和国野生动物保护实施条例》

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜冻鳄鱼肉、鳄鱼尾、鳄鱼掌、鳄鱼头等：应符合 GB 2733 的要求，应来源于符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定的暹罗鳄（*Crocodylus*

*siamensis*)、湾鳄 (*Crocodylus porosus*) 和尼罗鳄 (*Crocodylus niloticus*), 鳄鱼为人工繁育并饲养时间在 5 年以上。

3.1.2 生产用水: 应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中, 在自然光下观察色泽、性状和杂质, 并嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
性 状	片状或块状, 组织状态正常, 无碎屑, 无霉变	
滋味与气味	具有该产品应的滋味和气味, 无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来异物	

### 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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷 (以 Asg 计)	≤ 0.1	GB 5009.11
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.17
镉 (以 As 计) <sup>a</sup> , mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯, <sup>a</sup> mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

<sup>a</sup>多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 的总和。

### 3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法检测。

## 4 生产加工过程的卫生要求

应符合 14881 的要求。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

### 5.2 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。每批产品抽样数量不少于 3 个独立包装 (总量不少于 2kg), 2 个包装样品用于感官检查、理化指标检验, 1 个包装样品用于留

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。

### 5.3 出厂检验

产品应由企业按本标准检验合格，签发合格证后方可出厂，出厂检验的项目为：感官要求、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 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检验的要求时。

### 5.5 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。所检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、运输、贮存

### 6.1 标签、标志

产品销售标签应符合GB 7718、GB 28050的要求。储运标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7或GB 9683的要求，外包纸箱应符合GB/T 6543规定。

### 6.3 运输

产品应冷藏运输，运输过程应保持温度低于 $-18^{\circ}\text{C}$ 。运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。  
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。

### 6.4 贮存

产品应贮存在 $-18^{\circ}\text{C}$ 或 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下的冷库，冷库周围应无异气污染，冷库内应保持清洁卫生，有防尘、  
防蝇、防鼠等设施。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。

## 7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为18个月。