



410792S-2018



河南阿杰食品有限公司企业标准

Q/HAJ 0003S-2018

熟卤动物性水产品制品

2018-03-29 发布

2018-03-29 实施

河南阿杰食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南阿杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：熊陆翼、王军杰。

H N

Q B

熟卤动物性水产品制品

1 范围

本标准规定了熟卤动物性水产品制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）虾、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）鱿鱼翅、鱼豆腐（鱼肉、鸡肉、乙酰化双淀粉己二酸酯、淀粉、鸡蛋、大豆蛋白、葡萄糖、呈味核苷酸二钠、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精香料）、墨鱼烧（鱼糜、磷酸酯双淀粉、鸡肉、木糖、食用香精、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钾）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的熟卤动物性水产品制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）虾、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）鱿鱼翅应符合GB 2733的要求。

2.1.2 鱼豆腐、墨鱼烧应符合SB/T 10379的要求。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716的要求。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721的要求。

2.1.5 味精应符合 GB 2720的要求。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317和GB 13104的要求。

2.1.7 白芷符合《中华人民共和国药典》（2015年版）一部的要求。

2.1.8 香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草）应符合 GB/T 15691的要求。

2.1.9 生产用水应符合GB 5749的要求。

2.2 感官要求

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
性 状	具有各产品应有的性状	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,味感纯正,咸淡适口,无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	≤	75.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	6.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	以虾为原料的产品	≤	0.1
	以鱿鱼、鱿鱼翅、鱼豆腐、墨鱼烧中的一种为原料的产品	≤	
铬(以Cr计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			
^a 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;			
^b 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。			

2.4微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用限量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

熟卤动物性水产品制品是以鲜（冻）虾、鲜（冻）鱿鱼、鲜（冻）鱿鱼翅、鱼豆腐（鱼肉、鸡肉、乙酰化双淀粉己二酸酯、淀粉、鸡蛋、大豆蛋白、葡萄糖、呈味核苷酸二钠、卡拉胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、食用香精香料）、墨鱼烧（鱼糜、磷酸酯双淀粉、鸡肉、木糖、食用香精、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钾）中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗或不清洗、修整或不修整，加入大豆油、食用盐、味精、白砂糖、白芷、香辛料（辣椒、花椒、肉豆蔻、八角、桂皮、高良姜、姜、甘草），经预处理、配料、加水卤制、冷却、包装等工艺加工制成的。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南阿杰食品有限公司

QB