



411324S-2018



信阳宏润冷冻加工有限公司企业标准

Q/XHL 0005S-2018

速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）

2018-05-14 发布

2018-05-14 实施

信阳宏润冷冻加工有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由信阳宏润冷冻加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘金。

本标准即发布实施日起代替Q/XHL0005S-2014。

本标准与Q/XHL 0005S-2014相比，主要变化如下：

蒸煮工艺改变成油炸，之后加入卤水冷却。

H N

Q B

速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）

1 范围

本标准规定了速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以克氏螯虾为原料，人工挑选后经过两次清洗、大豆油油炸、卤水（食用盐、白砂糖、八角、桂皮、甘草）冷却卤制后装箱称重，辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、花椒、孜然、小茴香经调味后包装、速冻而成的即食速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 克氏螯虾应为鲜活、清洁、无病害、无污染、无异味、无外来夹杂物，其卫生标准应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.6 甘草应符合 GB/T 19168 的规定。

2.1.7 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.9 花椒应符合 DB 13/T446.3 的规定。

2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.11 小茴香应符合 DB 65/T 2010 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	块冻产品的块型的平整、坚实	取被检测样品50g放入洁净的取样盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，待自然解冻后进行滋味品尝，嗅其气味。
色泽	具有熟制克氏螯虾固有的色泽，虾壳上无白色附着物	
气味	具有熟制克氏螯虾固有的气味，或加入调味料后所特有的气味，无异味	
滋味	具有速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）应有的麻辣味道	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检 验 方 法
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

六六六, mg/kg	≤	0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.19
N-二甲基亚硝胺, μg/Kg	≤	4.0	GB 5009.26
氯霉素		不得检出	SN/T 1604
呋喃唑酮代谢物		不得检出	SN/T 1627
呋喃它酮代谢物		不得检出	SN/T 1627
呋喃妥因代谢物		不得检出	SN/T 1627
呋喃西林代谢物		不得检出	SN/T 1627
孔雀石绿		不得检出	GN/T 19857
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 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	采样方案及限量				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 第二法
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
李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、李斯特氏菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻整肢克氏螯虾是以克氏螯虾为原料，人工挑选后经过两次清洗、大豆油油炸、卤水（食用盐、白砂糖、八角、桂皮、甘草）冷却卤制后装盒称重，辅以食用盐、白砂糖、辣椒粉、花椒、孜然、小茴香经调味后包装、速冻而成的即食速冻整肢克氏螯虾（麻辣小龙虾）。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 2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、SC/T 3114《冻螯虾》的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 的规定。

信阳宏润冷冻加工有限公司

H N

Q B