

Q/DDR

东港市大东区东荣食品冷冻加工厂企业标准

Q/DDR 0003S-2018

即食熟制海产品

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

东港市大东区东荣食品冷冻加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、致病菌限量依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅严于国家标准。

本标准由东港市大东区东荣食品冷冻加工厂提出起草

本标准主要起草人：齐荣。

本标准属首次发布。

即食熟制海产品

1 范围

本标准规定了即食熟制海产品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、生姜、黄豆酱、酿造酱油、麻椒、调味料酒、大豆油为辅料，经挑选、清洗、蒸煮、调味、装袋、冷却、包装加工而成的即食熟制海产品。

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（包括所有的修改单）本适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T1535 大豆油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2716 食品植物油卫生标准

GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量

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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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 18186 酿造酱油
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10416 调味料酒
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令(2009)第123号 《食品标识管理规定》
- 农业部公告第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 产品分类

产品根据原料不同可分类：

3.1 即食熟制贝类海产品

以新鲜或冷冻贝类水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、生姜、黄豆酱、酿造酱油、麻椒、调味料酒、大豆油为辅料，经挑选、清洗、蒸煮、调味、装袋、冷却、包装加工而制成的。

3.2 即食熟制甲壳类海产品

以新鲜或冷冻甲壳类水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、生姜、黄豆酱、酿造酱油、麻椒、调味料酒、大豆油为辅料，经清洗、修剪、蒸煮、调味、装袋、冷却、包装加工而制成的。

3.3 即食熟制头足类海产品

以新鲜或冷冻头足类水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、生姜、黄豆酱、酿造酱油、麻椒、调味料酒、大豆油为辅料，经清洗、修剪、蒸煮、调味、装袋、冷却、包装加工而制成的。

3.4 即食熟制鱼类海产品

以新鲜或冷冻鱼类水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、辣椒（整的或粉状）、生姜、黄豆酱、酿造酱油、麻椒、调味料酒、大豆油为辅料，经清洗、修剪、蒸煮、调味、装袋、冷却、包装加工而制成的。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻动物性水产品：应采用新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2733 、GB 2762、GB 2763 及农业部公告第 235 号的规定。

4.1.2 食用盐：应符合GB 2721 的规定。

- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 辣椒（整的或粉状）：应符合 GB/T 30382、GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 黄豆酱：应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 4.1.7 生姜：应符合 GB/T 30383、GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.8 麻椒：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 及有关规定。
- 4.1.9 大豆油：应符合 GB/T 1535、GB 2716 规定。
- 4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186、GB 2717 规定。
- 4.1.11 调味料酒：应符合 SB/T 10416 规定
- 4.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有各类品种应有的色泽
组织形态	具有各类产品应有的形态，肉质软硬尚适度
滋、气味	具有各类品种固有的鲜味，无异味
杂 质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
氯化物（以Cl ⁻ 计）/（%）	≤ 12.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤ 4.0
无机砷（以As计）/（mg/kg）	
其他	≤ 0.5
鱼类	≤ 0.1
^a 甲基汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5
镉（以Cd计）/（mg/kg）	
甲壳类	≤ 0.5
贝类、头足类	≤ 2.0
鱼类	≤ 0.1
铬（以Cr计）/（mg/kg）	≤ 2.0

续表 (2)

^b 多氯联苯 / (mg/kg)	≤	0.5
注：a. 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需要测定甲基汞。		
b. 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。		

4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	10^2
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以 25g 表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

4.6 生产加工过程

按 GB 20941、GB 14881 规定执行，按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质，不滥用食品添加剂。

4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.8 农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 兽药最大残留量

应符合农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

4.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于白糖瓷盘内，在自然光线下，采用目测、口尝、鼻嗅等方法进行检验。

5.2 理化指标

5.2.1 氯化物

按GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.2 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.5 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.6 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

5.2.7 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.8 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

5.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4 规定的方法检验。

5.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7 规定的方法检验。

5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定测定。

6 检验规则

6.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一条生产线同一规格、同一品种的产品为一批。

6.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

6.3 出厂检验

6.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、氯化物、菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 4806.7 及 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应洁净卫生，运输时应防止受潮、防雨、防晒、防高温，不应与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

本产品应贮存在-18℃低温冷藏库内，库房应清洁，严禁与有毒、有害、易腐蚀的物品混放，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，保质期为 18 个月。

