

备案号：224598S-2018

有效期至：2022 年 02 月 10 日

Q/ZYCJ

长春市中远潮集投资有限公司企业标准

Q/ZYCJ0001S-2018

速冻调味小龙虾制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/ZYCJ0001S-2018
备案号	224598S-2018
有效期限	2019年02月11日至2022年02月10日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-31 发布

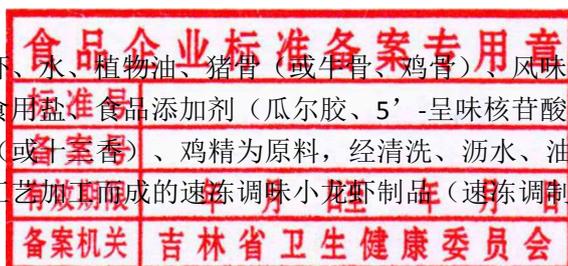
2018-12-31 实施

长春市中远潮集投资有限公司 发布

速冻调味小龙虾制品

1 范围

本标准适用于以小龙虾、水、植物油、猪骨（或牛骨、鸡骨）、风味高汤[食用猪油（或食用牛油、食用鸡油）、水、味精、食用盐、食品添加剂（瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、香辛料]、白砂糖、食用盐、香辛料（或十三香）、鸡精为原料，经清洗、沥水、油炸、沥干、蒸煮高汤、炒料、无火卤制、包装、冷藏等工艺加工而成的速冻调味小龙虾制品（速冻调制食品）。



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）适应于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 食品中农药最大残留限量
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4789.10	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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水标准
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/10786	罐头食品的检验方法

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
SB/T 10371	鸡精调味料
NY/T 1886	绿色食品 复合调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可等方面的规定。

- 3.1.1 小龙虾应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 猪骨、牛骨、鸡骨应符合经检验检疫合格的健康鲜（冻）猪骨、牛骨、鸡骨。
- 3.1.5 风味高汤应符合 NY/T 1886 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.9 十三香应符合 Q/ZWST0001S 的规定。
- 3.1.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有熟制小龙虾固有的红色	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽、组织形态及杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	大小大致均匀，无粘结现象，肉质紧密，有弹性	
滋、气味	具有该产品应有滋味、气味，无异味、无酸败味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
总固形物，%	≥ 80.0	GB/T 10786

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
a多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。		

3.5 微生物限量

应符合表4的规定。

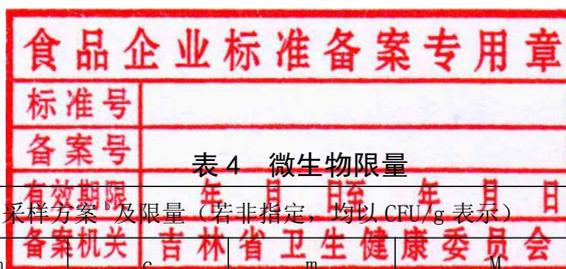


表4 微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群，MPN/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	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

*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。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 净含量

应符合国家质检总局令第75号（2005）的规定，并按照JJF 1070规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、总固形物、净含量。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

(1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；

- (2)原辅料质量出现大的波动时；
 (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

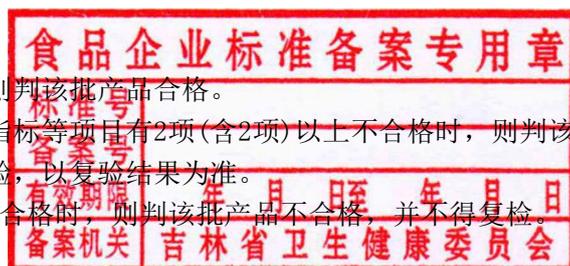
同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg（不小于 6 个最小包装）。样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。



7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：速冻调味小龙虾制品

配料表（原料）：小龙虾、水、植物油、猪骨（或牛骨、鸡骨）、风味高汤[食用猪油（或食用牛油、食用鸡油）、水、味精、食用盐、食品添加剂（瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）、香辛料]、白砂糖、食用盐、香辛料（或十三香）、鸡精

净含量/规格：250g/袋、450g/袋或按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：见标签

保质期：18 个月

贮存条件：-18℃ 保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/ZYCJ0001S-2018

其他需要标示的内容：

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	389 千焦 (kJ)	5%
蛋白质	14.8 克 (g)	25%
脂肪	3.8 克 (g)	6%
碳水化合物	4.4 克 (g)	1%
钠	450 毫克 (mg)	23%

8 包装

包装材料应符合GB 9683、GB 4806.7、GB/T 28118的规定。

销售包装应符合GB 23350的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9 保质期

产品在本标准规定的条件下，自生产之日起，-18摄氏度保存，保质期为 18 个月。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	— 年 月 日至 — 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会