

备案号：227100S-2018

有效期至：2022年05月19日

Q/LSZ

辽源市赛智食品科技开发有限公司企业标准

Q/LSZ 0001S-2018

海鲜罐头

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/LSZ 0001S-2018
备案号	227100S-2018
有效期限	2019年05月20日至2022年05月19日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-10-21 发布

2018-10-22 实施

辽源市赛智食品科技开发有限公司 发布

海鲜罐头

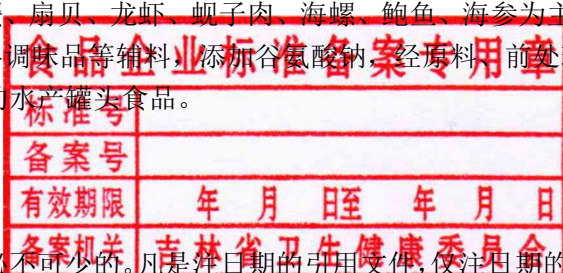
1 范围

本标准适用于以虾、鱿鱼、螃蟹、扇贝、龙虾、蚬子肉、海螺、鲍鱼、海参为主要原料，以大豆油、酱油、盐、糖、辣椒、芝麻、香辛料、调味品等辅料，添加谷氨酸钠，经原料前处理、配料、蒸煮、调味、灌装、密封或冷藏等工艺制成的水产罐头食品。

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）适用于本文件。

GB 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 4789.26	食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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	食品中N-亚硝胺类的测定
GB/T 5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
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 5009.234	食品安全国家标准 食品中铵盐的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6388	运输包装收发货标志
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/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 11761	芝麻



- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 30382 辣椒
 JJF1070 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102号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义:

海鲜罐头: 以虾、鱿鱼、螃蟹、扇贝、龙虾、蚬子肉、海螺、鲍鱼、海参等为主要原料, 以大豆油、酱油、盐、糖、辣椒、芝麻、香辛料调味品等辅料, 添加谷氨酸钠, 经原料、前处理、配料、蒸煮、调味、灌装、密封或冷藏等工艺制成的水产罐头食品。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 虾、鱿鱼、螃蟹、扇贝、龙虾、蚬子肉、海螺、鲍鱼、海参

应符合GB 2733、GB 2762、GB 2763的规定。应无腐烂、无霉变等现象。

4.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.3 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.4 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.5 食盐 应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.6 谷氨酸钠 应符合 GB 8967 的规定。

4.1.7 白糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

4.1.9 香辛料调味品 应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.10 生产加工用水 应符合 GB 5749 的规定。

4.1.11 其它原辅料: 应符合相应的食品安全标准及有关要求, 不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	产品呈棕黑色, 色泽均匀	取适量样品倒入洁净的烧杯中, 置于自然光线明亮处, 目视、鼻嗅、口尝。
滋气和气味	产品呈海鲜味, 无焦糊味、无异味	
组织形态	粘稠适度, 无霉斑	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分/(g/100g)	≤ 25.0	GB 5009.3
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 5.0	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.7	GB 5009.235
挥发性盐基氮(mg/100g)	≤ 150	GB 5009.234
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸/(ug/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
酸价(以脂肪计)KOH/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB/T 5009.37
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行	
其它真菌毒素、污染物限量、农药最大残留量	应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763及国家有关规定和公告	

4.4 微生物指标:

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
微生物限量	罐头食品商业无菌	GB 4789.26

5 净含量及允许偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定方法测定。

6 食品添加剂和食品营养强化剂

6.1 食品添加剂和食品营养强化剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

6.2 食品添加剂、食品营养强化剂品种和使用量：应符合 GB 2760、GB 14880 及国家卫生计生委相关公告规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 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、净含量。

8.2 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。

8.3 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。

8.4 抽样方法和抽样数量

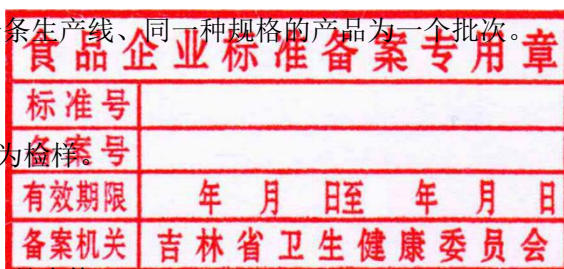
随机取样法，每批抽取 1kg 做为检样。

8.5 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。



9 标签

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

9.1 标签式样

食品名称：海鲜罐头

配料表（原料）：虾、鱿鱼、螃蟹、扇贝、龙虾、蚬子肉、海螺、鲍鱼、海参、大豆油、酱油、盐、糖、辣椒、芝麻、香辛料。

净含量/规格：按生产实际标注

生产者的名称：辽源市赛智食品科技开发有限公司

地址：吉林省辽源市东辽县白泉镇东桥委

联系方式：13321562625

生产日期和保质期：7 天

贮存条件：低温冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/LSZ 0001S—2018

其他需要标示的内容：

9.2 营养成分表

应符合表 4 的规定。

表 4 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1054 千焦 (kJ)	13
蛋白质	49.4 克 (g)	82
脂肪	4.6 克 (g)	8
碳水化合物	2.6 克 (g)	1
钠	1450 毫克 (mg)	72

9 包装

包装盒选用聚乙烯塑料盒、袋，应符合GB 4806.7的规定，或塑料与铝箔复合袋，应符合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。

10 保质期

保质期为 7 天。

