

备案号：224421S-2018

有效期至：2022 年 01 月 30 日

Q/CKAX

宽城区阿新食品加工厂企业标准

Q/CKAX0001S-2018

即食海蜇丝

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/CKAX0001S-2018
备案号	224421S-2018
有效期限	2019年01月31日至2022年01月30日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-27 发布

2018-12-27 实施

宽城区阿新食品加工厂 发布

即食海蜇丝

1 范围

本标准适用于以腌制海蜇饮用水为原料，加入或不加入香辛料、山梨酸钾、柠檬酸，经水泡脱矾、脱盐、清洗、切配、调制、包装等工艺制成即食海蜇丝，该产品属于水产动物及其制品。

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	包装贮运图示标志
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
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 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
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 5009.3	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 食品中总砷和无机砷的测定
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 5009.44	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 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 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 SJJF 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

3.1.1 腌制海蜇应符合 GB 10136 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.4 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

3.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

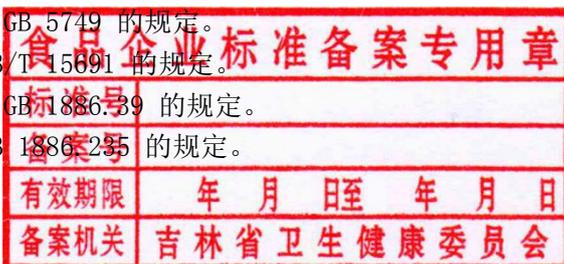


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色至黄褐色	取试样置于洁净的白瓷盘
组织形态	条状，形态整齐，较均匀	中，在自然光线下目测色 泽、形态、用嗅觉鉴别气 味，用口感品尝滋味。
滋、气味	具有本产品特有的风味，鲜香、咸淡适口，无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
水分，%	≤ 95.0	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 8.0	GB 5009.44

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	≤ 1.9	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，ug/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

注：a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总计。

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	限 量				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, CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	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	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
注: n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值					

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量 (g/kg)	残留量 (g/kg)	检验方法
山梨酸钾	防腐剂	≤ 1.0	≤ 1.0	GB 5009.28
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要	—	—

3.7 寄生虫指标

应符合表 6 的规定。

表 6 寄生虫指标

项目	指标	检验方法
吸虫囊蚴	不得检出	按GB 10136附录A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

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、水分、菌落总数、大肠菌群、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

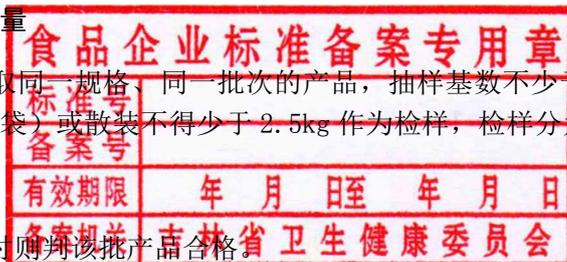
从成品库中随机抽取同一规格、同一批次的产品，抽样基数不少于 100 盒（袋）或散装不得少于 20kg，随机取样 10 盒（袋）或散装不得少于 2.5kg 作为检样，检样分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

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、污染物项目有 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。

微生物项目一次检验不合格则为不合格，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：即食海蜇丝

配料表：腌制海蜇、饮用水、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾、柠檬酸）

净含量/规格：按实际生产标注

生产者的名称、地址和联系方式：宽城区阿新食品加工厂；吉林省长春市宽城区兰家镇广宁村腰广宁屯、18943976111

生产日期和保质期：见包装

贮存条件：常温避光干燥处

食品生产许可证编号：

产地：吉林省长春市

产品标准代号：Q/CKAX0001S

7.2 营养成分表

应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100g (克)	营养素参考值 NRV %
能量	284kJ (千焦)	3%
蛋白质	4.9g (克)	8%
脂肪	4.6g (克)	8%
碳水化合物	1.8g (克)	1%

表 7 续 营养成分表

项 目	每 100g (克)	营养素参考值 NRV %
钠	5597mg (毫克)	280%

8 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合GB 9683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

在符合本标准规定条件下，常温避光干燥处贮存，保质期为6个月。

