

# Q/PFS

## 盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂企业标准

Q/PFS 0001S-2019

---

### 熟醉蟹

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

---

盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂 发布

## 前 言

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》的要求进行编制。

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》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铬限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：姜杨

本标准属首次发布。

# 熟醉蟹

## 1 范围

本标准规定了熟醉蟹产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜活河蟹为主要原料，以黄酒、白砂糖、酱油、柠檬、话梅、料酒、香辛料、葡萄糖浆、糯米为辅料，同时加入适量的食品添加剂苯甲酸钠、柠檬酸、乳酸。经捆扎、超声波清洗、蒸煮、腌制、真空包装、灭菌等工艺加工而成的风味水产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对本标准的应用是必不可少的。就是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.15 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 5009.123 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 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  
 GB/T 8269 柠檬酸  
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称  
 GB/T 13662 黄酒  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB/T 20885 葡萄糖浆  
 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（2002 年）第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 河蟹：应新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2733 及农业部公告（2002 年）第 235 号的规定。
- 3.1.2 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.6 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖浆：应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.8 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀、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
蛋白质/ (%) $\geq$	10.0	GB 5009.5
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	1.0	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.17
多氯联苯 <sup>b</sup> (PCBs) / (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.190
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) $\leq$	1.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/ ( $\mu$ g/kg) $\leq$	4.0	GB 5009.26
a 先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞。		
b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

### 3.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表 3 微生物指标

项目	<sup>a</sup> 采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3 平板计数法

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)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
注: 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。					

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 生产加工过程

按 GB/T 23871、GB 14881 规定执行。

### 3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.9 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。

### 3.10 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。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一品种的产品为一个批次。每批次采取随机抽样的方法抽取适量样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检，采样数量应满足检验及复检需要。

### 4.3 出厂检验

每批产品必须经工厂质量检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证方可出厂。检验项目为本标准感官要求、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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。

### 4.5 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。

## 5 标志、标签、包装、运输和贮存

### 5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定执行。外箱须标注贮存温度。

### 5.2 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 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。

### 5.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好并且符合该产品贮藏温度的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品需要明示具体的保存条件和保质期（详见产品标识）。

---