

# Q/PHT

## 盘锦海涛水产品有限公司企业标准

Q/PHT 0001S-2019

---

### 风味动物性水产制品

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

---

盘锦海涛水产品有限公司 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。

本标准由盘锦海涛水产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张海涛

本标准属首次发布。

# 风味动物性水产制品

## 1 范围

本标准规定了风味动物性水产制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以冻（鲜）鱼（不含高组胺鱼类：指鲈鱼、鲹鱼、竹荚鱼、鲭鱼、鲳鱼、金枪鱼、秋刀鱼、马鲛鱼、青占鱼、沙丁鱼等青皮红肉海水鱼）、虾、蟹、贝类等动物性水产品为主要原料，以食用盐、白砂糖、食用植物油、酱油、食盐、味精、豆瓣酱、辣酱、番茄酱、料酒、白砂糖、香辛料、辣椒、食品用香精为辅料，经解冻、前处理（去内脏、清洗）、腌制、油炸、卤制（调味）、真空包装、灭菌等工艺加工而成的风味动物性水产制品。

## 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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5461 食用盐

- 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
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10459 番茄调味酱
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- 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 冻（鲜）鱼、虾、蟹、贝类：应新鲜，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（2002 年）第 235 号的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。

3.1.6 味精：应符合 GB 2720、GB/T8967 的规定。

3.1.7 番茄酱：应符合 SB/T 10459 的规定。

3.1.8 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。

3.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

3.1.12 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
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	状态。嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
----	--	---------------------

### 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
氯化物 (以 Cl <sup>-</sup> 计) /%	≤ 20.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤ 25	GB 5009.228
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.6	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
多氯联苯 <sup>b</sup> (PCBs) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 1.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	≤ 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	5×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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

产品应贮存在-4℃冷藏库内，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为 12 个月。

---