



412565S-2017



郑州北海食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0002S-2017

---

# 虾米

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

---

郑州北海食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

附录A为本标准内容。

本标准由郑州北海食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张河洲、张琪。

本标准自发布实施日起替代Q/ZBS 0002S-2017(2017-8-16日发布实施，备案号：411873S-2017

)

H N

Q B

# 虾米

## 1 范围

本标准规定了虾米的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以对虾科、长臂虾科、褐虾科及长额虾科虾的半成品（已熟制）为原料，经原料预处理、分选杂质、微波干燥杀菌、包装等主要工艺加工制成的非即食虾米制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 虾米应符合GB 10136的规定。

2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	试验方法
性状	肉质较坚实，大小较均匀，虾体允许有少量黏壳、 附肢、虾糠少	从样品中取出虾米，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	产品应有的色泽，有光泽	
气味	产品应有的气味，无异味	
滋味	具有虾米固有鲜香味，无异味	
杂质	无正常视力可见非水产外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 42	GB 5009.3
盐分(以NaCl计), %	≤ 18	SC/T 3011
完整率, %	≥ 80	详见附录A
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	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，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
注： 1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 2、多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。			

#### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、盐分、完整率；型式检验按国家有关规定执行。

## 附录A 完整率的检测方法

采取约100g ( $m_1$ , 精确至0.1g) 试样于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 拣出体长不足虾体2/3的破碎粒后, 将完整的虾米称量 ( $m_2$ , 精确至0.1g)。完整率按式 (1) 计算:

$$X = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

$X$  ——完整率, 单位为百分率 (%);

$m_1$  ——试样质量, 单位为克 (g);

$m_2$  ——完整粒质量, 单位为克 (g)。

H N

Q B

## 编制说明

虾米是以对虾科、长臂虾科、褐虾科及长额虾科虾的半成品（已熟制）为原料，经原料预处理、分选杂质、微波干燥杀菌、包装等主要工艺加工制成的非即食虾米制品。

依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了虾米的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州北海食品有限公司

2017年07月20日

Q B