



412922S-2017



虞城县振豫调料厂企业标准

Q/YZT 0002S-2017

水产干制品料包

2017-12-11 发布

2017-12-11 实施

虞城县振豫调料厂 发布

前 言

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

本标准是由虞城县振豫调料厂提出并起草。

本标准起草人：张潇予、朱登亮。

H N

Q B

水产干制品料包

1 范围

本标准规定了水产干制品料包的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以紫菜、海苔、虾米为主要原料，加入脱水胡萝卜、脱水香葱、脱水香菜、芝麻，以上原辅料的多种，经混合、调配、包装而成的非即食水产干制品料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 紫菜应符合GB/T 23597的规定。
- 2.1.2 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.3 虾米应符合SC/T 3204的规定。
- 2.1.4 脱水胡萝卜、脱水香葱、脱水香菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.5 芝麻应符合NY/T 1509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	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 20	GB 5009.3
铅(以Pb计)*, mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)*, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定；污染物残留限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定；兽药残留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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

水产干制品料包是以紫菜、海苔、虾米为主要原料，加入脱水胡萝卜、脱水香葱、脱水香菜、芝麻，以上原辅料的几种，经混合、调配、包装而成的非即食水产干制品料包。根据《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《食品生产审查细则》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

虞城县振豫调料厂

2017年11月09日

Q B