



411874S-2017



郑州北海食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0001S-2017

---

# 虾皮

2017-08-16 发布

2017-08-16 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。

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。

H N

Q B

# 虾皮

## 1 范围

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

本标准适用于以中国毛虾等小型虾半成品（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皮制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 虾皮应符合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	产品应有的状态，允许有破碎及少量碎末，无霉变、无虫蛀	从样品中取出虾皮，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	具有虾皮固有鲜香味，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	20-57	GB 5009.3
盐分(以NaCl计), %	11-25	SC/T 3011
水产夹杂物, g/100g	≤ 3	详见注3
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。

3、水产夹杂物试验方法：随机称取100g（准确至0.1g）试样于白糖瓷盘中，拣出混于虾皮中的小鱼、小蟹、杂虾等水产动物称重（准确至0.1g），所得质量数值即为水产夹杂物的百分含量。

#### 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、水产夹杂物；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

虾皮是以中国毛虾等小型虾半成品（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皮制品。

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。

本标准规定了虾皮的要求、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。

H N

郑州北海食品有限公司  
2017年07月20日

Q B