



412325S-2017



河南省宝树水产有限公司企业标准

Q/HBS 0001S-2017

---

# 冻熟淡水小龙虾制品

2017-09-29 发布

2017-09-29 实施

---

河南省宝树水产有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南省宝树水产有限公司提出。

本标准起草单位：河南省宝树水产有限公司。

本标准主要起草人：贺烈，付宗惠。

本标准自实施之日起代替 Q/HBS 0001S-2014。

H N

Q B

# 冻熟淡水小龙虾制品

## 1 范围

本标准规定了冻熟淡水小龙虾制品的分类、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期等要求。

本标准适用于以鲜活淡水小龙虾（学名克氏原螯虾，以下简称“小龙虾”）为原料，经过分选、清洗、蒸煮、冷却、剥壳去肠线或整只或去头、分级、称重、加调味料（食用盐、小茴香、白砂糖、辣椒粉）或不加调味料、装袋、冻结、装箱、冷藏等工艺加工而成的冻熟淡水小龙虾制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小龙虾应符合 GB 2733、SC/T 3114 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 小茴香、辣椒粉应符合 GB/T 15691 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	冻熟小龙虾仁 (去黄)	袋装内容物充满边角，块形平整表面清亮，无混浊、暗红等慢冻现象，无破袋漏气现象；解冻后虾仁完整，呈自然弯曲状，组织饱满富有弹性，无坚硬或软粘现象，无去肠不净的虾仁，无直体、软壳虾仁和其它不可接受的虾仁。	取适量样品置于一洁净烧杯中，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
	冻熟小龙虾仁 (带黄)		
	冻熟整只小龙虾 (辣味)	袋装内容物充满边角，袋形平整，无破袋现象；解冻后虾体完整，呈自然弯曲状，甲壳间联接膜紧密不破裂，甲壳较硬，去壳后肉质饱满有弹性，无直体虾、软壳虾和其它不可接受的虾。	
	冻熟整只小龙虾 (茴香味)	块形平整，虾体完整，呈自然弯曲状排列整齐，汤料清透无混浊，无破袋漏气现象；解冻后甲壳间联接膜紧密不破裂，甲壳较硬，去壳后肉质饱满有弹性，无直体虾、软壳虾和其它不可接受的虾。	
	冻熟小龙虾尾	个体完整，大小基本均匀，呈自然弯曲状，无干耗、软化、结块现象；解冻后肉质饱满有弹性，无直体虾、软壳虾、碎虾和其它不可接受的虾。	
色 泽	冻熟小龙虾仁 (去黄)	仁体红白分明有光泽，无脱水干枯、黑点、黑变和其它异色现象。	

	冻熟小龙虾仁 (带黄)	仁体红白分明有光泽,无脱水干枯、黑点、黑变和其它异色; 头部黄块色泽正常,无黑、褐色和其它异色。
	冻熟整只小龙虾 (辣味)	具有鲜活小龙虾煮熟后固有的颜色和光泽,无脱水干枯、黑变和其它异色。
	冻熟整只小龙虾 (茴香味)	具有鲜活小龙虾煮熟后固有的颜色和光泽,甲壳上无白色浮状附着物,无脱水干枯、黑变和其它异色。
	冻熟小龙虾尾	具有鲜活小龙虾煮熟后固有的颜色和光泽,无脱水干枯、黑变和其它异色。
气 味	冻熟小龙虾仁 (去黄)	具有新鲜虾仁特有的气味,无任何不良气味或异味。
	冻熟小龙虾仁 (带黄)	具有新鲜虾仁特有的气味,无任何不良气味或异味
	冻熟整只小龙虾 (辣味)	具有新鲜熟虾加入盐和辣椒粉所特有的气味,无任何不良气味或异味。
	冻熟整只小龙虾 (茴香味)	具有新鲜熟虾加入茴香汤(佐)料所特有的气味,无任何不良气味或异味。
	冻熟小龙虾尾	具有新鲜熟虾特有的气味,无任何不良气味或异味
滋 味	冻熟小龙虾仁 (去黄)	口感鲜、脆,具有新鲜虾仁特有的滋味,无任何不良口感和口味。
	冻熟小龙虾仁 (带黄)	口感鲜、脆,具有新鲜虾仁特有的滋味,无任何不良口感和口味。
	冻熟整只小龙虾 (辣味)	具有新鲜熟虾加入盐和辣椒粉所特有的风味和滋味,辣度适中,无任何不良口感和口味。
	冻熟整只小龙虾 (茴香味)	具有新鲜熟虾加入茴香汤(佐)料所特有的风味和滋味,无任何不良口感和口味。
	冻熟小龙虾尾	具有新鲜熟虾特有的滋味,无任何不良口感和口味。
杂 质	冻熟小龙虾仁 (去黄)	虾仁体表清洁无污物,无肉眼可见外来杂质。。
	冻熟小龙虾仁 (带黄)	虾仁体表清洁无污物,无肉眼可见外来杂质。
	冻熟整只小龙虾 (辣味)	虾仁体表清洁无污物,无肉眼可见外来杂质。
	冻熟整只小龙虾 (茴香味)	虾仁体表清洁无污物,无肉眼可见外来杂质。
	冻熟小龙虾尾	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
冻品中心温度, °C	≤ -18	SN/T 0223
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123
四环素，μg/kg	≤	100	GB/T 21317
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
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	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	100	GB 4789.3中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.7
霍乱弧菌, /25g	5	0	0	—	SN/T 1022
创伤弧菌, /25g	5	0	0	—	SN/T 1870
溶藻弧菌, /25g	5	0	0	—	SN/T 1870

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定

## 2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 NY 5070 和国家的相关规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、冻品中心温度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

冻熟淡水小龙虾制品为以鲜活淡水小龙虾（学名克氏原螯虾，以下简称“小龙虾”）为原料，经过分选、清洗、蒸煮、冷却、剥壳去肠线或整只或去头、分级、称重、加调味料（食用盐、小茴香、白砂糖、辣椒粉）或不加调味料、装袋、冻结、装箱、冷藏等工艺加工而成。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 SB/T 10379《速冻调制食品》和 SC/T 3114《冻螯虾》的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省宝树水产有限公司  
2017年09月04日