



411289S-2018



信阳宏润冷冻加工有限公司企业标准

Q/XHL 0002S-2018

速冻克氏鳌虾尾

2018-05-11 发布

2018-05-11 实施

信阳宏润冷冻加工有限公司 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。

本标准由信阳宏润冷冻加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘金。

本标准即发布实施日起代替Q/XHL0002S-2014。

H N

Q B

速冻克氏螯虾尾

1 范围

本标准规定了速冻克氏螯虾尾的术语和定义、要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以克氏螯虾为原料，经蒸煮、去头、淘洗、包装、速冻加工而成的非即食速冻克氏螯虾尾。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

龙虾尾：龙虾摘去虾头和头胸部第一对螯足后的剩余部分。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 克氏螯虾应为鲜活、清洁、无病害、无污染、无异味、无外来杂物，其卫生标准应符合 GB 2733 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	单冻虾尾个体间不结块，虾尾上冰衣透明光滑并适当	取被检测样品50g放入洁净的取样盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，待自然解冻后进行滋味品尝，嗅其气味。
色泽	具有淡水小龙虾加工成虾尾后固有的色泽，色泽基本一致	
气味	具有淡水小龙虾加工成虾尾后固有的气味，无异味	
滋味	具有龙虾尾应有的味道	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
六六六，mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.19
N-二甲基亚硝胺，μg/Kg	≤ 4.0	GB 5009.26
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
氯霉素	不得检出	SN/T 1604
呋喃唑酮代谢物	不得检出	SN/T 1627
呋喃它酮代谢物	不得检出	SN/T 1627

呋喃妥因代谢物	不得检出	SN/T 1627
呋喃西林代谢物	不得检出	SN/T 1627
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

3.4 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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注: 样品的采样按GB 4789. 1执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以克氏螯虾为原料，经蒸煮、去头、淘洗、包装、速冻加工而成的非即食速冻克氏螯虾尾。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 GB 2733《鲜、冻动物性水产品卫生标准》、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。

信阳宏润冷冻加工有限公司

H N

Q B