



411288S-2018



信阳宏润冷冻加工有限公司企业标准

Q/XHL 0001S-2018

---

# 速冻克氏鳌虾仁

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/XHL0001S-2014。

H N

Q B

# 速冻克氏螯虾仁

## 1 范围

本标准规定了速冻克氏螯虾仁的要求、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，经分级、蒸煮、冷却、剥壳、抽肠去黄、气泡清洗、真空包装、速冻加工而成的非即食速冻克氏螯虾仁。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 克氏螯虾应以鲜活、清洁、无病害、无污染、无异味、无外来夹杂物，其卫生标准应符合 GB 2733 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 | 块冻产品的块型平整、坚实，单冻产品的虾仁个体间不结块，虾仁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 | 具有克氏螯虾加工成克氏螯虾仁后固有的色泽，无异色，色泽基本一致         |   |
| 气味 | 具有克氏螯虾加工成克氏螯虾仁后固有的气味，无异味                |   |
| 滋味 | 具有龙虾仁应有的味道                              |   |
| 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         |
|-----------------|-------|--------------|
| 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。

## 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 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789. 2      |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 |
| 李斯特氏菌, /25g    | 5       | 0 | 0               | -               | GB 4789. 30     |

注：样品的采样按GB 4789. 1执行。

## 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

应符合 GB 14881 和 GB 20941 的规定。

## 2.7 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、李斯特氏菌的检验。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，经分级、蒸煮、冷却、剥壳、抽肠去黄、气泡清洗、真空包装、速冻加工而成的非即食速冻克氏螯虾仁。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