



410514S-2019



固始县润虹农产有限公司企业标准

Q/GRN 0001S-2019

速冻淡水克氏螯虾

2019-02-20 发布

2019-02-20 实施

固始县润虹农产有限公司 发布

前 言

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

本标准由固始县润虹农产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘中亚。

H N

Q B

速冻淡水克氏螯虾

1 范围

本标准规定了速冻淡水克氏螯虾的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以淡水克氏螯虾为原料，经挑选、清洗、蒸煮、冷却、去头或不去头、剥壳或不剥壳、抽肠（去黄）或不抽肠（去黄）、分级、包装、速冻加工而成的非即食速冻淡水克氏螯虾。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 淡水克氏螯虾应符合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	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取样品1份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品经熟制后，品其滋味
色泽	淡粉色	
气、滋味	具有淡水克氏螯虾固有的气味和滋味，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
挥发性盐基氮, mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 2.0(去除内脏)	GB 5009.15
铬(以Cr计)*, mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.123
甲基汞 ^a (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^b , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190

^a水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

^b多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。

*铬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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

速冻淡水克氏螯虾以淡水克氏螯虾为原料，经挑选、清洗、蒸煮、冷却、去头或不去头、剥壳或不剥壳、抽肠（去黄）或不抽肠（去黄）、分级、包装、速冻加工而成的。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《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》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。

本标准中铬的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

固始县润虹农产有限公司

Q B