



410847S-2019



信阳市德银农副产品有限公司企业标准

Q/XDY 0001S-2019

速冻淡水小龙虾制品

2019-04-19 发布

2019-04-19 实施

信阳市德银农副产品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由信阳市德银农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：信阳市德银农副产品有限公司。

本标准主要起草人：刘立慧、张伟、余华银。

H N

Q B

速冻淡水小龙虾制品

1 范围

本标准规定了速冻淡水小龙虾制品的分类、要求，以及检验方法、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、整只或去头或剥壳去肠线、分级、称重、装袋或不装袋、速冻、装箱、冷藏等工艺加工而成的非即食速冻淡水小龙虾制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小龙虾应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 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 | 速冻小龙虾仁 | 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 | 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 |
| | 速冻小龙虾尾 | 单冻虾尾个体间不结块，虾尾上冰衣透明光滑并适当 | |
| | 速冻整只小龙虾 | 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 | |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽，色泽基本一致 | | |
| 气 味 | 具有产品应有的气味，无异味 | | |
| 滋 味 | 具有产品应有的滋味 | | |
| 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 |
|-----------------|-------|-------------|
| 冻品中心温度，℃ | ≤ -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 ^a , mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.190 |
| 挥发性盐基氮, mg/100g | ≤ | 20 | GB 5009.228 |
| *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 | | | |
| ^a 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|-----------------------------------|-----------------------|---|-----------------|--------|------------------|
| | n | c | m | M | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 5×10^4 | 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 |
| 副溶血性弧菌, /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.7 |
| ^a 采样方案应符合GB 4789.1的规定。 | | | | | |

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定及公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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

速冻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、整只或去头或剥壳去肠线、分级、称重、装袋或不装袋、速冻、装箱、冷藏等工艺加工而成的非即食速冻淡水小龙虾制品。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。

信阳市德银农副产品有限公司