



411003S-2019



河南澳嘉食品有限公司企业标准

Q/HAS 0001S-2019

风味小龙虾

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

河南澳嘉食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南澳嘉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘杰、潘东风、姜昌慧、骆海霞。

H N

Q B

风味小龙虾

1 范围

本标准规定了风味小龙虾的分类、要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以小龙虾（淡水克氏螯虾）为主要原料，经生活饮用水、食用盐、柠檬酸浸泡排吐、清洗、煮制或大豆油油炸，冷却、添加预制的麻辣香料、麻辣红油、麻辣浇汁料、十三香酱料、十三香油、油焖大虾酱料、油焖大虾红油中几种、包装、冷冻、装箱加工制成的熟制风味小龙虾。食用前需经解冻、加热熟制处理。

根据调味料不同可分为麻辣小龙虾、十三香小龙虾、油焖小龙虾。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小龙虾应符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 麻辣香料、麻辣红油、麻辣浇汁料、十三香酱料、十三香油、油焖大虾酱料、油焖大虾红油应符合 GB 31644 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	具有小龙虾和混合调味料冷冻状态下应有的性状	取适量试样，自然解冻后倒入白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状、状态，检查有无异物。再次加热熟制后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	小龙虾为红色，混合调味料为应有的酱褐色	
气味、滋味	具有小龙虾加工后和混合调味料应有的鲜香麻辣等气味与滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	
----	-------------	--

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	检测方法
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^c (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^d , mg/kg	≤ 0.06	GB 5009.190
六六六, mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.19
注: 1. *铬指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2. a 酸价、过氧化值指标仅适用于油炸产品; 3. b 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; 4. c 可先测定其总砷, 当总砷水平不超过无机砷限量值时, 不必测定无机砷; 否则, 需再测定无机砷; 5. d 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样及处理按 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，兽药残留应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目为：感官、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

风味小龙虾以小龙虾（淡水克氏螯虾）为主要原料，经生活饮用水、食用盐、柠檬酸浸泡排吐、清洗、煮制或大豆油油炸，冷却、添加预制的麻辣香料、麻辣红油、麻辣浇汁料、十三香酱料、十三香油、油焖大虾酱料、油焖大虾红油中几种、包装、冷冻、装箱加工制成的熟制风味小龙虾。食用前需经解冻、加热熟制处理。根据调味料不同可分为麻辣小龙虾、十三香小龙虾、油焖小龙虾。

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 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铬指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南澳嘉食品有限公司