



412638S-2021



河南夜小红实业有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

风味虾尾

2021-11-04 发布

2021-11-04 实施

河南夜小红实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南夜小红实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶四平。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HYS 0001S-2020。

H N

Q B

风味虾尾

1 范围

本标准规定了风味虾尾的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以熟制虾尾或熟制冻虾尾为原料，经解冻或不解冻、清洗，加入辣椒、花椒、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、食用盐、白砂糖、生姜、大蒜、酱油、鸡精调味料、香辛料（八角、小茴香、孜然、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、桂皮、高良姜、甘草中的多种）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠中的多种，经配料、腌制、包装（或真空包装）、杀菌等工艺加工制成的风味虾尾。

根据口味不同可分为：麻辣味虾尾、微辣味虾尾、香辣味虾尾、五香味虾尾。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 熟制虾尾、熟制冻虾尾应符合 GB 10136 的规定。

2.1.3 辣椒、花椒、香辛料（八角、小茴香、孜然、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、桂皮、高良姜、甘草中的多种）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.4 食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 生姜、大蒜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.10 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.11 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.12 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
多氯联苯 ^c , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^d , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.277

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a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;

^c多氯联苯以 PCB 28、PCB 52、PCB 101、PCB 118、PCB 138、PCB 153和 PCB 180总和计;

^d适用于添加相应食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 20941 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以熟制虾尾或熟制冻虾尾为原料，经解冻或不解冻、清洗，加入辣椒、花椒、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、食用盐、白砂糖、生姜、大蒜、酱油、鸡精调味料、香辛料（八角、小茴香、孜然、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、桂皮、高良姜、甘草中的多种）、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠中的多种，经配料、腌制、包装（或真空包装）、杀菌等工艺加工制成的风味虾尾。

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 10136 《食品安全国家标准 动物性水产制品》等标准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。

河南夜小红实业有限公司