



413166S-2022

想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0012S-2022

干制水产品料包

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、郭媛媛、孔令云、董金龙、王宝岭。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

H N
Q B

干制水产品料包

1 范围

本标准规定了干制水产品料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以干制水产品（虾米、虾皮、海米、干贝、鱿鱼、墨鱼、海参、鲍鱼、虾仁中的一种或多种）为原料，添加或不添加蔬菜干制品【脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜中的一种或多种】、海带、裙带菜、紫菜、海苔、脱水木耳、枸杞、炒芝麻、脱水鸡蛋粒、红枣（片）、蛹虫草、熟制青豆、熟制豌豆、炒黄豆、豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或多种，经挑选或不挑选、混合或不混合、搅拌或不搅拌、包装加工而成的非即食干制水产品料包。

根据原料品种不同可分为以下类别：单一型干制水产品料包和复合型干制水产品料包。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 干制水产品（虾米、虾皮、海米、干贝、鱿鱼、墨鱼、海参、鲍鱼、虾仁）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.2 蔬菜干制品【脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜】应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.3 海带、裙带菜、紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 红枣（片）应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.6 豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 炒芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.9 蛹虫草应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.12 熟制青豆、熟制豌豆符合 SB/T 10948 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	固态	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无	

	霉变味，无异味	质，闻其气味，用温开水漱口， 品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
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
水分，g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.6	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
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
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.190
六六六 ^b ，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕 ^b ，mg/kg	≤ 0.05	GB/T 5009.19
注：*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。 b 仅适用于含蔬菜及其制品的产品检验。		

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

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以干制水产品（虾米、虾皮、海米、干贝、鱿鱼、墨鱼、海参、鲍鱼、虾仁中的一种或多种）为原料，添加或不添加蔬菜干制品【脱水青梗菜、脱水万年青（青菜）、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水（香）葱、脱水玉米粒、脱水卷心菜、干辣椒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水胡萝卜中的一种或多种】、海带、裙带菜、紫菜、海苔、脱水木耳、枸杞、炒芝麻、脱水鸡蛋粒、红枣（片）、蛹虫草、熟制青豆、熟制豌豆、炒黄豆、豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或多种，经挑选或不挑选、混合或不混合、搅拌或不搅拌、包装加工而成的非即食干制水产品料包。

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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念股份有限公司