



410836S-2022



河南华大水产有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

---

# 速冻克氏螯虾（小龙虾）

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

---

河南华大水产有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华太水产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张荣华。

H N

Q B

# 速冻克氏螯虾（小龙虾）

## 1 范围

本标准规定了速冻克氏螯虾（小龙虾）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以淡水克氏螯虾为原料，经挑选、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克氏螯虾（小龙虾）。根据工艺不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 淡水克氏螯虾应符合GB 2733的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 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	具有相应产品应有的性状	取样品适量，置于一洁净瓷盘中，解冻后，自然光下观察其性状、色泽，有无外来杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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
铬*（以Cr计），mg/kg	≤ 1.5	GB 5009.123
甲基汞 <sup>a</sup> （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

多氯联苯 <sup>b</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
<sup>a</sup> 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; <sup>b</sup> 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

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

## 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

本标准适用于以淡水克氏螯虾为原料，经挑选、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克氏螯虾（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》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 的规定。

河南华大水产有限公司

H N  
Q B