



410987S-2022



河南省大鲵山实业有限公司企业标准

Q/HDNS 0002S-2022

# 水产制品罐头

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南省大鲵山实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省大鲵山实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省大鲵山实业有限公司。

本标准主要起草人：张耀武、耿小平。

H N

Q B

# 水产制品罐头

## 1 范围

本标准规定了水产制品罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以娃娃鱼（人工山泉水养殖娃娃鱼）为主要原料，添加虾仁、松茸、黄豆酱、食用盐、辣椒、生姜、大蒜、花椒、芝麻、菜籽油，经预处理、清洗、切块，配料、炒制（菜籽油）、包装、高温杀菌加工而成的水产制品罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 娃娃鱼、虾仁符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.2 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.6 生姜、大蒜应无腐烂、无霉变、并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 花椒应干燥、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 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
容器	密封完好，无泄漏、无胖听或无胀袋，容器外表无锈蚀、内壁涂料无脱落	取被测样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，检查容器，观察性状、色泽、杂质，嗅其气味、尝其滋味
性状	具有本品应有的性状	
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
固形物，%	$\geq$ 50	GB/T 10786
镉（以Cd计），mg/kg	$\leq$ 0.1	GB 5009.15

甲基汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
食用盐 (以NaCl计), %	≤	10.0	GB 5009.44
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
无机砷 (以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
多氯联苯, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.190
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 微生物限量

应符合商业无菌的规定, 检验方法按GB 4789.26的规定执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量JJF 1070的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 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。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以娃娃鱼（人工山泉水养殖娃娃鱼）为主要原料，添加虾仁、松茸、黄豆酱、食用盐、辣椒、生姜、大蒜、花椒、芝麻、菜籽油，经预处理、清洗、切块，配料、炒制（菜籽油）、包装、高温杀菌加工而成的水产制品罐头。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，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。

河南省大鲵山实业有限公司

H N

Q B