



411237S-2022



固始县圣时和食品有限公司企业标准

Q/GSS 0008S-2022

风味虾

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

固始县圣时和食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县圣时和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：霍振业、涂旭林。

H N

Q B

风味虾

1 范围

本标准规定了风味虾的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻可食用虾（整虾、虾肉、虾尾）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，加入六偏磷酸钠、焦磷酸钠、料酒中的几种，经腌制、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、大豆油、菜籽油、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜、丁香、当归、山楂、胡椒中几种）、白芷、栀子、陈皮、玉米淀粉中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、黄原胶、乳酸链球菌素、食用香精（藤椒香精、花椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经卤制、泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌等工艺加工而成的风味虾。

根据风味不同可分为：五香虾、麻辣虾、风味虾。

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 鲜、冻可食用虾（整虾、虾肉、虾尾）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.5 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒）、白芷、栀子、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.21 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.23 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.26 食用香精应符合 GB 30616 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
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 50009.17
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
磷酸盐 ^d （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

*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 生产加工过程中的卫生要求

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、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。

编制说明

本标准适用于以鲜、冻可食用虾（整虾、虾肉、虾尾）中的一种或几种为主要原料，经解冻或不解冻、预处理，加入六偏磷酸钠、焦磷酸钠、料酒中的几种，经腌制、煮制、沥出，加入卤水[水为原料，加入食用盐、大豆油、菜籽油、酿造酱油、蚝油、味精、白砂糖、辣椒、姜、蒜、洋葱、花椒（鲜藤椒、青花椒、红花椒中的一种或几种）、香辛料（八角、桂皮、月桂叶、小茴香、高良姜、草果、甘草、山奈、砂仁、肉豆蔻、香茅、姜、丁香、当归、山楂、胡椒中几种）、白芷、栀子、陈皮、玉米淀粉中的多种，加入柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、冰乙酸、乳酸、双乙酸钠、山梨酸钾、黄原胶、乳酸链球菌素、食用香精（藤椒香精、花椒香精、麻辣香精、香辛料味香精、卤肉香精、五香香精、鲜味香精中的一种或几种）中的一种或几种]，经卤制、泡制、包装、冷藏或不冷藏、高温灭菌或辐照灭菌等工艺加工而成的风味虾。

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》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。

固始县圣时和食品有限公司

QB