



411367S-2022



河南海源渔业科技有限公司企业标准

Q/HHY 0002S-2022

速冻龙虾制品

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

河南海源渔业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南海源渔业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈玉兵。

H N

Q B

速冻龙虾制品

1 范围

本标准规定了速冻龙虾制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于速冻龙虾、速冻调理龙虾制品。

速冻龙虾：以小龙虾为原料，经验收、挑选、清洗、漂烫、去杂留取虾尾或留取整虾、包装而成的非即食速冻龙虾。

速冻调理龙虾制品：以小龙虾为原料，经验收、挑选、清洗、漂烫、去杂留取虾尾或留取整虾、调理腌制【以水、食用盐、三聚磷酸钠或复配水分保持剂（保水成分为三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的几种）浸泡】、速冻、包装而成的非即食速冻调理龙虾制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小龙虾应鲜活、清洁、无病害、无污染，并符合 GB 2733 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.5 复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	取适量样品置于一洁净瓷盘中自然解冻，自然光下用肉眼观察性状、色泽、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
无机砷 ^a （以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.15
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 ^c ，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤ 20	GB 5009.228
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； ^b 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； ^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 仅适用于使用相应添加剂的产品。		

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

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

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。

产品标识应符合 GB 7718 的规定，并注明食用方法。产品贮存温度不高于-18℃，运输过程温度不高于-15℃。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于速冻龙虾、速冻调理龙虾制品。

速冻龙虾：以小龙虾为原料，经验收、挑选、清洗、漂烫、去杂留取虾尾或留取整虾、包装而成的非即食速冻龙虾。

速冻调理龙虾制品：以小龙虾为原料，经验收、挑选、清洗、漂烫、去杂留取虾尾或留取整虾、调理腌制【以水、食用盐、三聚磷酸钠或复配水分保持剂（保水成分为三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠中的几种）浸泡】、速冻、包装而成的非即食速冻调理龙虾制品。

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，参照相关标准制定了本企业标准，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。

河南海源渔业科技有限公司

QB