



412351S-2022



河南方欣粮油有限公司企业标准

Q/HFL 0003S-2022

风味虾尾

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

河南方欣粮油有限公司 发布

前 言

本标准由河南方欣粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘丙彦。

H N

Q B

风味虾尾

1 范围

本标准规定了风味虾尾的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜、冻淡水养殖龙虾尾为原料，经解冻或不解冻、清洗、漂烫，加入蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、辣椒、香辛料（花椒、八角、孜然、胡椒、桂皮、草果、丁香、肉豆蔻、山柰、甘草、砂仁、百里香、多香果、葱、姜、蒜中一种或多种）、白芷、酿造酱油、料酒、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、酿造食醋、芝麻、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种，经食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）炒制、包装、灭菌、冷冻或不冷冻、装箱、入库加工而成的风味虾尾。

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、冻淡水养殖龙虾尾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.4 食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 辣椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	取样品1份,将样品倒入洁净的白色瓷盘中,在自然光下,用肉眼观察其性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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 5009.17
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 , μg/kg	≤ 20	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
*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,当总汞含量不超过甲基汞限量值时,可判定符合限量要求而不必测定甲基汞;否则,需测定甲基汞含量再作判定; ^b 可先测定其总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时,可判定符合限量要求而不必测定无机砷;否则,需测定无机砷含量再作判定; ^c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和PCB180总和计; ^d 适用于添加相应食品添加剂的产品。		

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 ¹	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、冻淡水养殖龙虾尾为原料，经解冻或不解冻、清洗、漂烫，加入蚝油、食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）、辣椒、香辛料（花椒、八角、孜然、胡椒、桂皮、草果、丁香、肉豆蔻、山柰、甘草、砂仁、百里香、多香果、葱、姜、蒜中一种或多种）、白芷、酿造酱油、料酒、食用盐、味精、白砂糖、绵白糖、酿造食醋、芝麻、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种，经食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、食用植物调和油中的一种）炒制、包装、灭菌、冷冻或不冷冻、装箱、入库加工而成的风味虾尾。

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。

本产品在本标准中的类别为09.04熟制水产品（可直接食用）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南方欣粮油有限公司

QB