



411549S-2024



信阳市德银农副产品有限公司企业标准

Q/XDY 0001S-2024

# 速冻淡水小龙虾制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

信阳市德银农副产品有限公司 发布

## 前 言

本标准由信阳市德银农副产品有限公司提出。

本标准起草单位：信阳市德银农副产品有限公司。

本标准主要起草人：刘立慧、张伟、余华银。

本标准自发布实施日起替代 Q/XDY 0001S-2019。

H N

Q B

# 速冻淡水小龙虾制品

## 1 范围

本标准规定了速冻淡水小龙虾制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜活淡水小龙虾（学名克氏原螯虾，以下简称“小龙虾”）为原料，经过分选、清洗、蒸煮、冷却、整只或去头或剥壳去肠线、分级、称重、装袋或不装袋、速冻、装箱、冷藏等工艺加工而成的非即食速冻淡水小龙虾制品。

根据工艺不同分为：速冻小龙虾仁、速冻小龙虾尾、速冻整只小龙虾。

## 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。

### 2.2 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	速冻小龙虾仁	取适量样品 置于一洁净烧杯 中，自然光下用 肉眼观察性状、 色泽、杂质，嗅 其气味，然后以 温开水漱口，品 其滋味
	速冻小龙虾尾	
	速冻整只小龙虾	
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽基本一致	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	
滋 味	具有产品应有的滋味	
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
冻品中心温度，℃	≤ -18	SN/T 0223
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.15
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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 <sup>a</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.190
挥发性盐基氮，mg/100g	≤	20	GB 5009.228
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
<sup>a</sup> 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。			

#### 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

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

速冻淡水小龙虾制品是以鲜活淡水小龙虾（学名克氏原螯虾，以下简称“小龙虾”）为原料，经过分选、清洗、蒸煮、冷却、整只或去头或剥壳去肠线、分级、称重、装袋或不装袋、速冻、装箱、冷藏等工艺加工而成的非即食速冻淡水小龙虾制品。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 SC/T 3114《冻螯虾》的要求，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。

信阳市德银农副产品有限公司