



411623S-2024



河南墨员外食品科技有限公司企业标准

Q/HMYW 0002S-2024

墨鱼汁（粉）

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南墨员外食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南墨员外食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南墨员外食品科技有限公司。

本标准主要起草人：员立萍。

H N

Q B

墨鱼汁（粉）

1 范围

本标准规定了墨鱼汁（粉）的要求及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以墨鱼墨囊为原料，经原料处理、绞碎、抽提{经酶解【木瓜蛋白酶（来源：木瓜）】或不酶解}，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、阿拉伯胶、麦芽糊精中的几种，浓缩或不浓缩、调配、均质、过筛、高温杀菌、喷雾干燥或不喷雾干燥、包装等工序制成的墨鱼汁（粉）（水产调味品）。

产品按形态分为：墨鱼汁粉（固态）、墨鱼汁（半固态）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 墨鱼墨囊应新鲜、洁净、无异味、无杂质；墨囊外层膜衣完整无破损，墨囊饱满、个头大，单个墨囊重量 100~150g，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 2721 的规定。

2.1.4 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.5 木瓜蛋白酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.7 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。

2.1.8 麦芽糊精应符合 GB 20882.6 的规定。

2.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		检测方法
	墨鱼汁粉（固态）	墨鱼汁（半固态）	
色泽	呈黑色，具有本品固有的色泽，无霉斑		检查产品色泽，接着检查样品组织形态、杂质；用嗅觉和味觉仔细鉴别其香气及滋味，检查有无异味。
滋味气味	具有墨鱼墨特有的滋味和气味，味鲜，无异味		
组织形态	呈细腻粉末状，干燥疏松，无明显结块	呈酱状，粘稠适中，质地均匀，流动性较好	
杂质	无正常视力可见的外来杂质		

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
----	----	------

	固态	半固态	
水分/(%)	≤ 30	70	GB 5009.3
氯化物(以 NaCl 计)/(%)	0.1-6.5	4-20	GB 5009.44
无机砷 ^a (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.8		GB 5009.12
甲基汞 ^b (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.5		GB 5009.17

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
a 可先测定总砷，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。

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(若非指定,均以/25g 标示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	100 00CFU/g	100 000CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	100CFU/g	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	10 000CFU/g	GB 4789.10
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

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 生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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；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；兽药残留量应符合 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、氯化物、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以墨鱼墨囊为原料，经原料处理、绞碎、抽提{经酶解【木瓜蛋白酶（来源：木瓜）或不酶解}，添加食用盐、羧甲基纤维素钠、黄原胶、阿拉伯胶、麦芽糊精中的几种，浓缩或不浓缩、调配、均质、过筛、高温杀菌、喷雾干燥或不喷雾干燥、包装等工序制成的墨鱼汁（粉）（水产调味品）。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 GB 10133《食品安全国家标准 水产调味品》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。

河南墨员外食品科技有限公司

H N
Q B