



411387S-2025



西平奥派食品有限公司企业标准

Q/XAS 0001S-2025

冻煮龙虾仁

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

西平奥派食品有限公司 发布

前 言

本标准由西平奥派食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：陈海燕。
本标准自发布之日起替代Q/XAS 0001S-2019。

H N

Q B

冻煮龙虾仁

1 范围

本标准规定了冻煮龙虾仁的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淡水小龙虾（学名克氏原螯虾）为原料，经挑选、清洗、蒸煮、去壳、包装、速冻而成的冻煮龙虾仁。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 淡水小龙虾应符合 GB 2733、SC/T 3114 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	完整虾仁状	把解冻好的样品倒在自然光线充足、温度适宜、无异味干扰、清洁卫生的检验台上，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味
色 泽	自然红白色	
气 味	具有本品特有的香味，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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤ 4.0	GB 5009.26
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 2.0	GB 5009.123

多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计), $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.190
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	5×10^4	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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

3 检验

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

编制说明

冻煮龙虾仁是以淡水小龙虾（学名克氏原螯虾）为原料，经挑选、清洗、蒸煮、去壳、包装、速冻而成的冻煮龙虾仁。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 动物性水产品制品》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。

西平奥派食品有限公司

H N

Q B