

Q/LFSC

北海乐丰水产有限公司企业标准

Q/LFSC 0002S—2021



即食风味海产品

食品安全企业标准备案号
45 0957 S-2021
 有效期至 2026 年 10 月 21 日

2021-10-01 发布

2021-10-30 实施



北海乐丰水产有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由北海乐丰水产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周海萍。

本标准于2021年10月1日发布，2021年10月30日实施。

即食风味海产品

1 范围

本文件规定了即食风味海的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以鲜、冻海水鱼类、甲壳类、头足类、贝类为主要原料，辅以白砂糖、食用植物油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料（桂皮、茴香、草果、花椒、孜然）、山梨酸钾，经原料处理、清洗、调味、腌制、蒸煮或烘干、油炸、杀菌、包装等工艺加工制成的即食风味海产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB/T 5461 食用盐

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30391 花椒

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 分类

按原料不同产品分为：即食风味鱼制品、即食风味头足类（鱿鱼）制品、即食风味虾蟹类制品和即食风味贝类制品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 鲜、冻海水鱼类、头足类、虾蟹类和贝类

应符合GB 2733的规定。

5.1.2 白砂糖

应符合GB/T 317的要求。

5.1.3 食用植物油

应符合GB 2716的要求。

5.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的要求。

5.1.5 谷氨酸钠（味精）

应符合GB/T 8967的要求。

5.1.6 山梨酸钾

应符合GB 1886.39的要求。

5.1.7 花椒

应符合GB/T 30391的要求。

5.1.8 香辛料（桂皮、茴香、草果、孜然）

应符合GB/T 15691的要求。

5.1.9 加工用水

应符合GB 5749的要求。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项 目 | 要 求 |
|-------|--------------------------------------|
| 色 泽 | 具有各品种固有的色泽、色泽基本均匀。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品正常的滋味与气味，无焦臭味、无哈喇等异味。 |
| 组织形态 | 形态完整、肉质柔韧、软硬适度、无霉变、无虫蛀，允许有不超过10%的碎块。 |
| 杂 质 | 无杂质 |

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 |
|---|-----------------|
| 水分,% | ≤ 65 |
| 盐分(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 8.0 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.6 |
| 挥发性盐基氮, mg/100g | ≤ 30 |
| 铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.8 |
| 铬(以 Cr 计), mg/kg | ≤ 2.0 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | |
| 鱼类制品 | ≤ 0.1 |
| 甲壳类、头足类和贝类制品 | ≤ 0.5 |
| 镉 ^a (以 Cd 计), mg/kg | ≤ 0.1 |
| 甲基汞 ^b (以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 |
| 多氯联苯 ^c , mg/kg | ≤ 0.5 |
| N-二甲基亚硝胺, μg/kg | ≤ 4.0 |
| 其他污染物限量 | 应符合 GB 2762 的规定 |
| 农药最大残留限量 | 应符合 GB 2763 的规定 |
| 兽药残留限量 | 应符合国家有关规定和公告 |
| ^a 凤尾鱼、旗鱼制品的镉指标≤0.3 mg/kg。 ^b 肉食性鱼类制品的甲基汞指标≤1.0 mg/kg。 ^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。 | |

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 致病菌限量

| 致病菌 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | |
|---------|------------------------|---|----------|-----------|
| | n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — |
| 副溶血性弧菌 | 5 | 1 | 100MPN/g | 1000MPN/g |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g |

注：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

将试样平摊于白瓷盘内或不锈钢工作台上，在光线充足，无异味的环境中，采用目测、鼻嗅、品尝的方法对表1内容逐项进行检验。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 盐分

按GB 5009.44规定的方法测定。

8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.4 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

8.2.7 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

8.2.8 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

8.2.9 挥发性盐基氮

按GB 5009.228规定的方法测定。

8.2.10 多氯联苯

按GB/T 5009.190规定的方法测定。

8.2.11 N-二甲基亚硝胺

按GB/T 5009.26规定的方法测定。

8.2.12 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.13 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

8.2.14 兽药残留限量

按国家相关标准的规定执行。

8.3 微生物限量（致病菌限量）

沙门氏菌、副溶血性弧菌、金黄色葡萄球菌分别按GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10规定的方法测定。样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相应产品标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一品种、同一班次、同一工艺所生产的产品为一批。

9.2 抽样

从每批产品中随机抽取，抽取的样品分为两份，每份不少于6个独立包装，总量不少于2kg。一份检验，另一份留样备查。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，须经企业检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发产品合格证方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、盐分、挥发性盐基氮。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情形之一时亦应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 原料、工艺较大变化，可能影响产品质量时；
- 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目：包括 5.2、5.3、5.4 和 6.2 章规定的项目。

9.5 判定规则

检验项目全部符合本标准规定时，判该批产品为合格；检验结果中微生物指标如有一项不符合本标准规定时，则判该批产品为不合格；其他指标不符合本标准规定时，可从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如仍有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

产品标签标注应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品安全要求，包装规格根据市场需要而定。

10.2.2 净含量应符合国家有关规定。

10.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥，产品不得与有毒、有害、有异味及易污染物品混装、混运。运输中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

10.4 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉通风、干燥的场所，不得露天堆放，不得与有毒、有害或有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮，并有防鼠、防虫、防污染措施。

10.5 保质期

在符合本标准规定的运输队和贮存条件，且产品包装完好情况下，常温下产品保质期为6个月。