

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 00 21 S-2020 号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PKDM

盘锦孔德满生态河蟹有限公司企业标准

Q/PKDM 0001S-2020

风味蟹制品

2020-10-01 发布

2020-11-01 实施

盘锦孔德满生态河蟹有限公司发布



扫描全能王 创建

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编制。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铬限量指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由盘锦孔德满生态河蟹有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孔德满

本标准属首次发布。



风味蟹制品

1 范围

本标准规定了风味蟹制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以盘锦河蟹等蟹类为主要原料，以食用盐、食用植物油、酱油、味精、豆瓣酱、辣酱、香辛料为辅料，经前处理（清洗）、调料、熟卤、包装等工艺加工而成的风味蟹制品。

2 规范性引用文件

下列文件对本标准的应用是必不可少的。就是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引文件，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 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- 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 5009.11 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准



- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》
- 农业部公告（2002 年）第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蟹类：应新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及农业部公告（2002 年）第 235 号的规定。
- 3.1.2 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.5 味精：应符合 GB 2720、GB/T8967 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和状态。嗅其气味，用开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味	
状 态	具有该产品正常的形状和组织状态，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无虫蛀、无肉眼可见外来杂质	

3.3 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



氯化物 (以 Cl ⁻ 计) /%	≤	20.0	GB 5009.44
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤	30	GB 5009.228
过氧化值 (以脂肪计)*/(g/100g)	≤	0.6	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.15
甲基汞 ^b (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
多氯联苯 ^c (PCBs)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.190
铬 (以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	1.8	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤	4.0	GB 5009.26
a 适用于含油脂类产品 b 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。 c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。			

3.4 微生物指标

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物指标

项目	*采样方案及限量				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

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量 (若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7

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 为致病菌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。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其他污染物限量



应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

按 GB/T 23871、GB 14881 规定执行。

3.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.9 兽药最大残留量

应符合农业部公告第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》的规定。

3.10 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一个配方、同一个班次生产的同一品种的产品为一个批次。每批次采取随机抽样的方法抽取适量样品，分成两份，一份用于检验，一份留样备检，采样数量应满足检验及复检需要。

4.3 出厂检验

每批产品必须经工厂质量检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证方可出厂。检验项目为本标准感官要求、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的有关规定执行。外箱须标注贮存温度。

5.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543



的规定。

5.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运，搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风良好并且符合该产品贮藏温度的场所，包装箱底部应有 10 cm 以上的垫板，离墙 20 cm 以上。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

产品需要明示具体的保存条件和保质期（详见产品标识）。

