

《卤河蟹》标准编制说明

一、标准编制的目的

本企业标准是根据《中华人民共和国标准化法》第六条：“企业生产的产品没有国家标准和行业标准的，应制定企业标准，作为组织生产的依据”的规定，经检索未见有本产品适用的国家标准、地方标准，特制定本企业标准，作为组织生产和对本产品质量进行判断的依据。

按照中国标准化法规定，企业产品无国家标准或行业标准，必须制定企业标准。

由于本产品无国家标准或行业标准，因此，我公司根据中国标准化法的规定制定企业标准，作为组织生产销售的依据。

二、工作概况

为了适应市场经济发展和不同的消费需求，我公司计划生产卤河蟹产品。该产品标准的基本要素参照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》的要求，产品各项要求按照国家标准的检验进行规划。

三、标准内容编制的依据

本标准食品安全指标根据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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅限量严于国家标准，其他指标根据产品实测值确定。

四、标准编制的依据

本标准严格按照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》进行编写。



五、企业标准与国家标准比较

项 目	要 求				引用标准指标限量				引用标准名称
色泽	具有该产品应有的色泽				具有该产品应有的色泽				GB 10136
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味				具有该产品正常滋味、气味，无异味、无酸败味				GB 10136
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				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				GB 10136
挥发性盐基氮 /mg/100g≤	25				25				GB 10136
铅（以Pb计） /(mg/kg) ≤	0.9				1.0				GB 2762
甲基汞a（以Hg 计）/(mg/kg) ≤	0.5				0.5				GB 2762
无机砷b（以As 计）/(mg/kg) ≤	0.5				0.5				GB 2762
铬（以Cr计）/ （mg/kg） ≤	2.0				2.0				GB 2762
	采样方案及限量				采样方案及限量				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数 /(CFU/g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 10136
大肠菌群 /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	GB 10136
沙门氏菌	5	0	0	—	5	0	0	—	GB 29921
副溶血性弧菌	5	1	100MPN /g	1000MP N/g	5	1	100MPN /g	1000MP N/g	GB 29921
单核细胞增生李 斯特氏菌	5	0	100CFU /g	—	5	0	100CFU /g	—	GB 29921
吸虫囊蚴	不得检出				不得检出				GB 10136
线虫幼虫	不得检出				不得检出				GB 10136



绦虫裂头蚴	不得检出	不得检出	GB 10136
-------	------	------	----------

六、适用的食品及分类

本标准适用于以河蟹为主要原料，添加大葱、姜、蒜、白砂糖、食用盐、酱油、白酒、花椒、八角、桂皮、月桂、芫荽（香菜）、白芷、龙眼肉、干红辣椒、花椒籽油、味精、鸡精调味料中的一种或几种，添加或不添加辅料，经清洗、晾晒、杀菌、沥干、调料、卤制、包装而制成的卤河蟹。

七、适用的食品及分类严于食品安全国家标准或者地方标准的具体内容及依据情况

根据 GB 2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》中水产制品中的要求，并结合本企业产品生产特点，通过控制原料及生产加工过程等多项措施，特制定严于食品安全国家标准的《动物性水产制品》食品安全企业标准，具体指标对比如下：

安全指标与国家标准比较如下：

项 目	企业标准	国家标准	标准依据	相关性比较
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0.9	1.0	GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量	严于国标

企业名称：盘锦绕阳农业科技发展有限公司

标准名称：卤河蟹

联系人：康福生

联系电话：0427-5566666

电子邮箱：1069890132@qq.com