

Q/PRY

盘锦绕阳农业科技发展有限公司企业标准

Q/PRY 0001S-2022

卤河蟹

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

盘锦绕阳农业科技发展有限公司 发布



崔长江

Q/PRY 0001S-2022

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 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》给出的规则起草。

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。

本标准由盘锦绕阳农业科技发展有限公司负责提出并起草。

本标准主要起草人：赵子萱。

本标准属首次发布。



崔长江

卤河蟹

1 范围

本标准规定了卤河蟹的要求、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、茺荬（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。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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
- GB 1789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 1789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 1789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 1789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 1789.7 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 1789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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

崔长江

Q/PRY 0001S-2022

GB/T 22479 花椒籽油
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 预包装食品中致病菌限量
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 3610 干红辣椒质量分级
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10371 鸡精调味料
卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知（卫法监发 2002 第 51 号）
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》
中华人民共和国药典 2020 年版第一部

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 河蟹：应新鲜、无腐败、无变质，并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 的规定，及 GB 31650 和国家有关规定和公告。
- 3.1.2 大葱、姜、蒜、花椒、八角、月桂、花椒、芫荽（香菜）：应符合 GB/T 15691 及 GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.3 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。
- 3.1.4 白芷、龙眼肉：应符合卫法监发 2002 第 51 号及《中华人民共和国药典》（2020 年版第一部）的规定。
- 3.1.5 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.6 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.9 干红辣椒：应符合 NY/T 3610 的规定。
- 3.1.10 花椒籽油：应符合 GB/T 22479 的规定。
- 3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 所有原辅料的食品安全指标均应符合国家法律法规及相关标准的要求。

3.2 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
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，用温开水漱口，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	

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
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤ 25	GB 5009.228
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
a 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		
b 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		

3.4 微生物指标

应符合表 3 及表 4 的规定。

表 3 微生物限量

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
样品的采集、分析及处理按 GB 4789.1 执行					

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
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	100CFU/g	—	GB 4789.30
样品的采集、分析及处理按 GB 4789.1 执行					

3.5 寄生虫指标

表 5 寄生虫指标

项 目	指 标	检 验 方 法
吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136 附录 A
线虫幼虫	不得检出	
绦虫裂头蚴	不得检出	

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定。



崔长江

3.7 生产加工过程的卫生要求

3.7.1 生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

3.7.2 按照本标准生产的产品及生产过程中，不得添加非食用物质，不得滥用食品添加剂。

3.8 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

3.9 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的相关规定。

3.10 兽药最大残留限量

应符合 GB 31650 和国家有关规定和公告。

3.11 净含量偏差

应符合《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

原料、辅料及包装等材料在入库前应由生产企业的质检部门按照标准要求检验合格或查验供方的合格证明后，方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批投料、同一班次、同一工艺、同一条生产线生产的同一规格、同一品种的产品为一组批。

4.2.2 抽样

应符合 GB/T 30642 的要求，采用随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验要求），分成两份，一份检验，一份留样备查，数量应满足检测需要。

4.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验两类。

4.4 出厂检验

4.4.1 每批产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

4.4.2 出厂检验项目：感官要求、菌落总数、大肠菌群。

4.5 型式检验

4.5.1 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

4.5.2 型式检验正常生产时，每半年检验一次，出现下列情形时，应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商、生产设备发生变化时；
- 出厂检验与上次型式检验差异较大时；
- 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。

4.6 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。如有指标不合格时，可在同批次中加倍抽样，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、包装、运输、贮存及保质期

5.1 标志

预包装的标志、标签内容应符合 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 的规定。

5.2 包装

产品采用密封包装，包装材料及容器应符合国家食品安全要求及有关规定，产品内包装为食品接触用塑料材料及制品，应符合 GB 4806.7 的规定，包装应牢固、密封好、无渗漏。外包装为运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱，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，运输时避免日晒、雨淋。禁止与有毒、有害、有异味的物品混合运输。

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 10mm 以上的垫板，离墙 20cm 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）。





崔长江