

Q/PXP

盘锦鑫鹏食品有限公司企业标准

Q/PXP 0001S-2019

代替Q/PXP 0001S-2016

水产熟制品

2019-XX-XX 发布

2019-XX-XX 实施

盘锦鑫鹏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准污染物指标依据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》和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。

本标准代替Q/PXP 0001S-2016《水产熟制品》，主要修改如下：

- 修改了部分引用文件，更新为新版本
- 增减了部分引用文件

本标准由盘锦鑫鹏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张金宝

Q/PXP 0001S-2019的历次版本发布情况为：

- Q/PXP 0001S-2016

水产熟制品

1 范围

本标准规定了水产熟制品的要求，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鱼类、虾类、蟹类、贝类等水生动物为主要原料，经原料处理、蒸煮、加入食盐、谷氨酸钠（味精）、香辛料后包装，再经高温高压灭菌等工艺加工而成的水产熟制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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 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 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
- B 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/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.123 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 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/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19778 包装玻璃容器铅、镉、砷、锑溶出允许限量

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 水生动物：应符合GB 2733 、GB 2762及国家有关兽药残留的规定。

动物性水产品：应符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

3.1.3 食盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合国家相关标准及有关规定。

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	具有本品固有的色泽	检验方法 样品于无色透明的容器中，置于明亮处，观察其色泽、形态和杂质，嗅其气味，品尝其滋味。
气味、滋味	具有本产品正常滋味、气味，无异味，无酸败味	
状 态	具有与原料相应的正常形态和组织状态，无正常视力肉眼可见外来杂质，无霉变，	

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
食盐/ (%)	≤ 28.0	GB/T 12457
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤	GB 5009.11
鱼类制品	0.1	
其他产品	0.5	
甲基汞 ^a (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.17
镉 ^b (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.15

铬（以 Cr 计）/(mg/kg)	≤	1.8	GB 5009.123
多氯联苯 ^c /(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.190
<p>^a 可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不需测甲基汞，否则再测甲基汞。</p> <p>^b 仅限鱼类制品。</p> <p>^c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180 总合计。</p>			

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	^a 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
注：样品的采集及处理按 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）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
副溶血性弧菌	5	1	100MPN/g	1000MPN/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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后，方可入库使用。

4.2 组批与抽样

同一生产日期、同一班次、同一批投料、同一生产线、同一规格的产品为一批。采取随机抽样法，

每批随机抽取一定数量的样品,分成两份,一份检验,一份留样备检。抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司检验部门按本标准规定的方法检验合格,出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为标准中的感官要求、食盐、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、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定;包装储运标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

内包装材料采用玻璃容器,应符合GB 19778的规定。外包装为瓦楞纸板箱,应符合GB/T 6543规定。包装应牢固、严密。

5.3 运输

运输工具应保持清洁、卫生,产品运输过程中不得暴晒、雨淋,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的库房内,避光、常温保存,不应与有毒、有害、有污染的物质同库贮存。产品应在离地 10cm 以上、离墙 30cm 以上存放。

在上述贮存条件下,产品自生产之日起,保质期为 18 个月。
