

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 0018 S-2019号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PFS

盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂企业标准

Q/PFS 0001S-2019

熟醉蟹

2019-11-12 发布



2019-12-12 实施

盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂 发布



由 扫描全能王 扫描创建

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》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。

本标准由盘锦市双台子区凡益双利食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：姜杨

本标准属首次发布。



熟醉蟹

1 范围

本标准规定了熟醉蟹产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜活河蟹为主要原料，以黄酒、白砂糖、酱油、柠檬、话梅、料酒、香辛料、葡萄糖浆、糯米为辅料，经捆扎、超声波清洗、蒸煮、腌制、真空包装、灭菌等工艺加工而成的风味水产品。

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/T 317 白砂糖
- 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 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.123 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 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



Q/PFS 0001S-2019

- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- SB/T 10416 调味料酒
- 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 河蟹: 应新鲜, 无腐败, 无变质、无污染。并应符合 GB 2733 及农业部公告(2002年)第235号的规定。
- 3.1.2 黄酒: 应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.3 白砂糖: 应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 酱油: 应符合 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.6 料酒: 应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖浆: 应符合 GB/T 20885 的规定。
- 3.1.8 香辛料: 应符合 GB/T 15691、GB/T 12729.1 的规定。
- 3.1.9 生产用水: 应符合 GB 5749 规定。

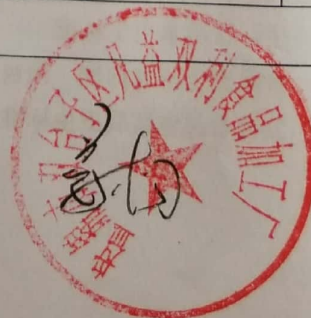
3.2 感官要求

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、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	
蛋白质/(%)	≥	10.0	GB 5009.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.12
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^a (以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17
多氯联苯 ^b (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 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 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	^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

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。



Q/PFS 0001S-2019

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）。

