

企业标准编制说明

企业名称：大洼县清水镇兴利顺河蟹加工厂

标准名称：速冻蟹肉、蟹黄 Q/DXH0001S-2018

标准制定的目的和意义

本厂生产的速冻蟹肉、蟹黄由于目前没有相应的国家食品安全标准，本厂为有标准可依，确保产品质量，维护消费者和生产企业的合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》和《辽宁省食品安全企业标准备案办法》，特制定本标准。

一、工作概况

此次编制依据《食品安全企业标准备案办法》的要求，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 2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》和 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》制定，其中铅严于国家食品安全标准要求，其它指标根据产品实测值确定。

在制定本标准的过程中，根据我厂的产品特色和国家相关质量标准，对生产加工过程、原辅料质量要求、主要技术指标（感官指标、理化指标、微生物指标）作了严格规定，通过对规定指标的测试，本厂所生产的产品能符合标准所规定的指标要求，各项指标的确定基本合理。原材料标准、试验方法及包装标准全部采用国家有关标准，各项要求及指标均能通过试验进行验证和判定。

本标准符合《食品生产许可证审查细则》中产品质量要求的规定，也符合我厂生产工艺流程，可作为组织生产和检验的依据。通过标准

审定，为本标准编制，使产品更具有市场竞争力，并为上级质量监督部门及相关部门、消费者提供质量监督依据。

三、与相关国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况（比照表）

表一：本标准与食品安全相关的指标限量和制订依据

标准项目	企业标准 指标限量				引用标准 指标限量				引用标准名称
感官要求	根据产品特性制订				根据产品特性制订				根据产品特性制订
水分/（g/100g）	蟹肉	蟹黄			根据产品特性制订				根据产品特性制订
	65	50							
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤0.5				≤ 0.5				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤0.5				≤ 0.5				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.5				≤ 1.0				GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
	a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				a 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数(CFU/ g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》
大肠菌群(CFU/ g)	5	2	10	10 ²	5	2	10	10 ²	

四、适用的食品及分类

水产及其制品

五、企业标准严于食品安全国家标准或者地方标准的说明

其中铅严于国家标准 { 国标规定铅（以 Pb 计）≤1.0 mg/kg，本厂标准规定铅（以 Pb 计）≤0.5 mg/kg; }。