

# Q/DXH

## 大洼区清水镇兴利顺河蟹加工厂企业标准

Q/DXH 0001S-2018

---

### 速冻蟹肉、蟹黄

2018-XX-XX 发布

2018-XX-XX 实施

---

大洼区清水镇兴利顺河蟹加工厂 发布

## 前 言

本标准根据 GB/T1.1—2009《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

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。

本标准由大洼区清水镇兴利顺河蟹加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：章沙沙、李兴斗。

本标准属首次发布。

# 速冻蟹肉、蟹黄

## 1 范围

本标准规定了速冻蟹肉、蟹黄的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以河蟹为原料，经过清洗、去蟹钳、蒸熟、采肉、采黄、速冻等工序制成的非即食速冻蟹肉、蟹黄。

## 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 2733 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5009.11 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/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

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 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 10136-2015 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 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 河蟹：应符合GB 2733、GB 2762及国家有关兽药残留的规定。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	
	蟹肉	蟹黄
色 泽	淡白色	金黄色，油润
滋、气味	具有河蟹肉鲜香味，无异味	具有河蟹黄鲜香味，无异味
组织形态	固态	
杂 质	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	
	蟹肉	蟹黄
水分/（g/100g）	≤ 65	50
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.5

### 3.4 微生物指标

应符合表 3 规定。

表 3 微生物指标

项目	<sup>a</sup> 采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>

### 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 试验方法

### 4.1 感官要求

将试样解冻后平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中目测观察色泽、组织形态和杂质，鼻嗅闻气味，品尝滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

#### 4.2.2 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.3 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

#### 4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 4.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定方法检验。

### 4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 5 检验规则

### 5.1 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。

### 5.2 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。

### 5.3 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、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准全部项目。

5.4.2 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备时；
- d) 出厂检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品质量监督管理部门提出要求时。

### 5.5 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。

## 6 标志、包装、运输、贮藏

### 6.1 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。

### 6.2 包装

内包装材料采用聚乙烯成型品，应符合GB 9687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。

### 6.3 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。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的冷冻库内，库内温度应低于-18℃，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 8 个月。

---