

# 《调味头足类水产品》企业标准编制说明

## 一、标准编制的目的和意义

《调味头足类水产品》丹东奥美佳食品有限公司生产的产品之一，为了更好的组织生产，提高产品质量，加工销售使消费者满意的产品，按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知》（辽卫规[2017]1号）的规定，我公司特制订了严于食品安全国家标准的企业标准，作为企业指导、组织生产、最终产品检验、销售的依据，以确保产品质量的稳定。

## 二、标准起草的依据

本标准是根据 GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

## 三、原、辅料购进入库验证验收

1、头足类水产品：应鲜活，无腐败、无变质、无污染，应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及农业部公告（2002）第 235 号的规定。

2、辣椒面：检验外观，应符合 GB/T 30382 的规定。检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

3、食用盐：检验外观，应符合 GB 2721 的规定。检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

4、白砂糖：检验外观，应符合 GB 13104、GB/T 317 的规定。检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

5、味精：检验外观，应符合 GB 2720 的规定。检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

6、葱、蒜：检验外观，应符合 GB NY/T 744 的规定。检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）。

7、生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 四、食品添加剂的品种和使用量：

严格按照 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及卫生部公告的规定执行。

#### 五、产品生产工艺：

本标准适用于以鲜、冻头足类水产品为主要原料，以食用盐、白砂糖、辣椒面、蒜、味精、葱为辅料，经清洗、去脏、切段、盐渍、调味、包装、冷藏贮存而制成的即食调味头足类水产品。

#### 六、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指 标	企业标准指标限量				引用标准名称	引用标准指标限量			
	n	c	m	M		n	c	m	M
食盐(以Cl计)/(g/100g)	≤7.0				—	实测值			
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.9(严于国标)				GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0			
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
甲基汞 <sup>a</sup> (以Hg计)/(mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤2.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤2.0			
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤4.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤4.0			
多氯联苯 <sup>b</sup> /(mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤25				GB 10136 动物性水产制品	≤25			
	企业标准指标限量					引用标准指标限量			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 10136 动物性水产制品	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 10136 动物性水产制品	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	—	GB 29921 食品中致病菌限量	5	0	0	—
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100	1000	GB 29921 食品中致病菌限量	5	1	100	1000
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 29921 食品中致病菌限量	5	1	100	1000

## 七、参考的相关标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2992 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

单位名称：丹东奥美佳食品有限公司

编制日期：2018年9月30日