

Q/DHW

丹东海沃水产有限公司企业标准

Q/DHW 0001S—2020

速冻贝类水产品

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

丹东海沃水产有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

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》制定；菌落总数、大肠菌群指标依据 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》制定，致病菌限量依据 GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准。

本标准由丹东海沃水产有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：于敏和。

本标准属首次发布。

速冻贝类水产品

1 范围

本标准规定了速冻贝类水产品的术语和定义、产品分类、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贝类水产品为原料，经吐沙、清洗、分选、蒸煮、去壳（或不去壳）、冷却、速冻、包装、冷冻贮存而制成的即食速冻贝类水产品。

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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.26 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- 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》

农业部公告（2002）第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 术语和定义

3.1 **速冻**：使产品迅速通过其最大冰晶区域，当中心温度达到 -18°C ，完成冻结加工工艺的冻结方法。

4 产品分类

按产品形态不同可分为：速冻贝类水产品 and 速冻贝类肉水产品

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 **贝类水产品**：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。

5.1.2 **生产用水**：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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
	速冻贝类水产品	速冻贝类肉水产品	
组织形态	肉质组织正常，壳及贝类形态完整	肉质组织正常，个体完整	取适量冻结状态下样品于白瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	呈本品固有色泽		
滋、气味	具有该品种固有的滋、气味，无异味、无酸败味		
杂 质	无正常视力可见外来杂质		

5.3 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
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.9	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

表 2 (续)

项 目	指 标	检 验 方 法
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.15
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 / (μ g/kg)	≤ 4.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^b / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.190
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤ 15	GB 5009.228
^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; 否则需再测甲基汞。 ^b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		

5.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 兽药最大残留限量

应符合农业部公告（2002）第 235 号的规定。

5.9 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。按JJF 1070 规定的方法检验。

5.10 生产加工过程

应符合 GB 14881、GB 20941 的规定。按照本标准生产的产品及其生产加工过程中，不添加和使用非食用物质，不滥用食品添加剂，不使用过期的食品为原料加工食品。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料及食品包装材料入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求进行检验或查验供方提供的食品质量安全合格证明文件，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

6.2.1 组批

同一批原（投）料、同一生产工艺、同一条生产线生产、同一班次、同一规格的包装完好的同一种产品为一组批。

6.2.2 抽样

采取随机抽样，每批产品随机抽取一定数量样品。分成2份，1份用于检验，1份留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

6.4.2 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) 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) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格品。微生物指标不得复检。其他项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定，同时还应标明速冻、熟制。外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。外箱还另须标注“-18℃以下贮存”字样。

7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求及有关规定。内包装为复合食品袋，应符合 GB 4806.7 的规定，封口应严密，并能保证产品质量不受破坏。外包装为瓦楞纸板箱，应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固，箱内应附有产品合格证。

7.3 运输

产品应冷藏运输，箱内温度应保持-15℃以下。运输工具必须符合卫生要求，应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防止挤压、摔跌、防雨、防晒、防高温。产品严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。装卸时应轻拿轻放，防止机械损伤。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮藏在温度为-18℃或更低的冷藏库内。温度波动要求控制在±2℃以内。产品贮藏应有垫板（架），离地空隙不少于 10cm，离墙空隙不小于 20cm，离屋顶空隙不小于 30cm。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

7.4.2 产品应在低温条件下销售，柜内产品的温度不得高于-15℃。

7.4.3 在符合本标准规定的条件下，-18℃以下贮存，产品保质期为 18 个月。

