

# 《速冻贝类水产品》企业标准编制说明

## 一、标准编制的目的和意义

《速冻贝类水产品》是丹东海沃水产有限公司生产的产品，由于该产品无相同产品或同类产品国家标准、行业标准，地方标准，为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，按照《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）要求，特制定了严于食品安全国家标准的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

## 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、贝类水产品：检验外观，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、生产用水：应符合GB 5749标准的要求。

**四、食品添加剂添加量：**本产品不添加任何食品添加剂。

## 五、产品生产工艺：

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
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.9（严于国家标准）	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
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤2.0	GB 2762《食品中污染物限量》	≤2.0
甲基汞（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

N-二甲基亚硝胺/ ( $\mu$ g/kg)	$\leq 4.0$				GB 2762 《食品中污染物限量》	$\leq 4.0$			
多氯联苯 <sup>b</sup> / (mg/kg)	$\leq 0.5$				GB 2762 《食品中污染物限量》	$\leq 0.5$			
挥发性盐基氮/ (mg/100g)	$\leq 15$				GB 2733 《鲜、冻动物性水产品》	$\leq 15$			
致病菌限量	采样方案及限量					采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10000	100000	GB 19295 速冻面米制品	5	1	10000	100000
大肠菌群/ (CFU/g)	5	1	10	100	GB 19295 速冻面米制品	5	1	10	100
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB29921 食品中致病菌限量	5	0	0	—
副溶血性弧菌/ (MPN/g)	5	1	100	1000	GB29921 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	GB29921 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

丹东海沃水产有限公司

2020年9月28日