

# Q/DFX

东港市洋熙食品有限公司企业标准

Q/DFX 0004S-2021

---

## 即食熟制贝类产品

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

---

东港市洋熙食品有限公司 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 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

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 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、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，其中铅限量严于国家标准。

本标准由东港市泮熙食品有限公司提出起草

本标准主要起草人：王涵桐。

本标准属首次发布。

# 即食熟制贝类产品

## 1 范围

本标准规定了即食熟制贝类产品的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜活动物性贝类水产品为原料，经吐沙、清洗、分选、去壳(或不去壳)、杀菌、冷却、包装、冷冻贮存而制成的即食熟制贝类产品。

## 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（包括所有的修改单）本适用于本文件。

- 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 食品中农药残留最大限量
- 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 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- 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 产品分类

3.1 按产品形态不同可分为即食熟制贝类和即食熟制贝类肉。

3.1.1 即食熟制贝类产品：以鲜活动物性贝类水产品为原料，经吐沙、清洗、分选、装袋、杀菌、冷却、包装、冷冻贮存而制成的。

3.1.2 即食熟制贝类肉产品：以鲜活动物性贝类水产品为原料，经吐沙、清洗、分选、杀菌、去壳、装袋、包装、冷冻贮存而制成的。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜、冻动物性水产品：应新鲜，无腐败，无变质、无污染。并应符合 GB 2733、GB 2762、GB 2763 及 GB 31650 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种应有的色泽
组织形态	具有该产品应有的形态，肉质软硬尚适度
滋、气味	具有各该品种固有的鲜味，无异味，无酸败味
杂 质	无正常视力可见外来杂质，无霉斑，无虫蛀

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
铅（以Pb计） / (mg/kg) ≤	0.8
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg) ≤	4.0
<sup>a</sup> 无机砷（以As计） / (mg/kg) ≤	0.5
<sup>b</sup> 甲基汞（以Hg计） / (mg/kg) ≤	0.5
铬（以Cr计） / (mg/kg) ≤	2.0
<sup>c</sup> 多氯联苯 / (mg/kg) ≤	0.5
<p>a. 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷水平不超过无机砷限量值时，不必测定无机砷；否则，需再测定无机砷。</p> <p>b. 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需要测定甲基汞。</p> <p>c. 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153、PCB180总和计。</p>	

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	$5 \times 10^4$	$10^5$
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	$10^2$
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定

#### 4.6 生产加工过程

按 GB 20941、GB 14881 规定执行, 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。

#### 4.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.8 农药最大残留量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.9 兽药最大残留量

应符合 GB 31650 的规定。

#### 4.10 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。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官要求

取适量样品置于白糖瓷盘内, 在自然光线下观察色泽和状态, 嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

### 5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 5.2.3 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

### 5.2.4 N-二甲基亚硝胺

按 GB 5009.26 规定的方法测定。

### 5.2.5 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

### 5.2.6 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验。

### 5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

### 5.3.4 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法检验。

### 5.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

## 5.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定测定。

## 6 检验规则

### 6.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由本企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

### 6.2 组批与抽样

#### 6.2.1 组批

以同一次投料、同一班次生产的同一条生产线同一规格、同一品种的产品为一批。

#### 6.2.2 抽样

采取随机抽样法，每批产品随机抽取一定数量样品（满足检验需求），分成两份，一份检验，一份留样备检。

### 6.3 出厂检验

6.3.1 生产厂的质量检验部门需对出厂的产品，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证的产品方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、菌落总数和大肠菌群。

### 6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

6.4.3 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。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

以上产品包装标签内容应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。箱表面包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全要求和有关规定，产品采用密封包装，内包装袋应符合 GB 4806.7 及 GB 9683 的规定。包装牢固，密封好，无渗漏。外包装为瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应洁净卫生，运输时应防止受潮、防雨、防晒、防高温，不应与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

7.4 贮存

库房应清洁，严禁与有毒、有害、易腐蚀的物品混放，产品应有垫离，离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

---

