

《即食熟制贝类产品》企业标准编制说明

一、标准编制的目的和意义

该产品有国家标准 GB 10136，企业制定的是严于国家标准的企业标准，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，特制订了该产品的企业标准，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—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》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、鲜、冻动物性水产品：采取感官检验，应鲜活、无腐败、无变质、无污染。每采购一批样品，应到检验机构进行检验，各项指标应符合 GB 2733 和 GB 2762 及 GB2763 的规定及 GB31650 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动物性贝类产品为原料，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。

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)	≤0.8（严于国标）	GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0
N-二甲基亚硝胺 / (ug/kg)	≤4.0	GB 2762 食品中污染物限量	≤4.0
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（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
多氯联苯 / (mg/kg)	≤0.5	GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5
	采样方案 ^a 及限量		采样方案 ^a 及限量 (若非指定，均以CFU/g表示)

	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数/ (CFU / g)	5	2	5× 10 ⁴	10 ⁵	GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品	5	2	5× 10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/ (CFU / g)	5	2	10	10 ²	GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品	5	2	10	10 ²
	采样方案及限量（若非指定， 均以/25g 表示）					采样方案及限量（若非指定， 均以/25g 表示）			
	n	c	m	M		n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—	GB29921 食品中致病 菌限量	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB29921 食品中致病 菌限量	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB29921 食品中致病 菌限量	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

七、参考的相关标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

本标准的制定符合生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：东港市泮熙食品有限公司

编制日期：2021年09月22日