

Q/BDXY

上海宝岛蟹业有限公司企业标准

Q/BDXY 0001S-2019

速冻蟹制品

2019-03-15 发布

2019-03-20 实施

上海宝岛蟹业有限公司发布

前 言

速冻蟹制品是以河蟹为原料，经煮熟后分别剔取蟹肉、蟹黄、蟹膏，拌以适量食用油、盐等，经炒制、冷却、灌装、速冻等工艺加工而成的蟹制品，该产品须解冻并加热后食用。本标准参考 GB/T 30947-2014《罐装冷藏蟹肉》和 SB/T 10379-2012《速冻调制食品》制订。

本标准编制格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海宝岛蟹业有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：黄春。

本标准于2019年03月15日首次发布。

速冻蟹制品

1 范围

本标准规定了速冻蟹制品的产品分类、技术要求、管理、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存以及销售、保质期和召回的要求。

本标准适用于以河蟹为原料，经煮熟后分别剔取蟹肉、蟹黄、蟹膏，拌以适量食用油、盐等，经炒制、冷却、灌装、速冻等工艺加工而成的蟹制品，该产品须解冻并加热后食用。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.10 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8937 食用猪油
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB/T 13662 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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
- GBT 30383 生姜
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

SC/T 3207 干贝

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 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局令（2015）第12号 食品召回管理办法

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 产品分为：

- 3.1.1 蟹粉，以蟹肉为原料制作的速冻蟹制品。
- 3.1.2 干贝蟹肉，以蟹肉、干贝为原料制作的速冻蟹制品。
- 3.1.3 蟹黄，以蟹黄为原料制作的速冻蟹制品。
- 3.1.4 蟹黄膏，以蟹黄、蟹膏为原料制作的速冻蟹制品。
- 3.1.5 蟹膏，以蟹膏为原料制作的速冻蟹制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 原料河蟹应鲜活、肥壮，并应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.2 原料干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- 4.1.3 辅料食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 辅料食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.1.5 辅料食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.6 辅料黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.7 辅料食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.8 辅料生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.9 调味品香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.10 鱼露等水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.11 添加其他辅料时，必须符合相应标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
色泽	蟹肉呈白色或灰白色，蟹黄呈中黄色或橘红色，蟹膏呈乳白色
组织形态	呈不规则颗粒状
气味、滋味	具有自然鲜美的气味和滋味，无异味
杂质	无外来可见杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分（质量分数）， %	≤ 70
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a				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
沙门氏菌	5	0	0.25/g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行

4.5 污染物限量指标

污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

4.6 真菌毒素限量指标

真菌毒素毒素限量指标应符合 GB 2761 的规定。

4.7 农药最大残留限量指标

农药最大残留限量指标应符合 GB 2763 的规定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8.2 食品添加剂的质量应符合相应标准的规定。

4.9 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 管理

生产加工应符合 GB 14881、GB 20941 和 GB 31646 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢洁净工作台上，检查色泽、组织形态、气味和滋味以及杂质，然后按表 1 判定。

6.2 理化指标检测

6.2.1 水分检测

按 GB 5009.3 规定的方法进行。

6.2.2 过氧化值检测

按 GB 5009.227 规定的方法进行。

6.3 微生物指标检测

6.3.1 菌落总数测定

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群计数

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法检验。

6.4 污染物限量指标检测

按 GB 2762 的规定进行测定。

6.5 真菌毒素限量指标检测

按 GB 2761 的规定进行测定。

6.6 农药最大残留限量指标检测

按 GB 2763 的规定进行测定。

6.7 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，并附上质量合格证明方可出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、水分、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量和标签。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

a) 产品定型时；

- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时;
- d) 停产3个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于7个包装的成品进行检测,样品分为两份,一份5个包装作为检验样品,一份2个包装作为留样样品。

7.4.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于7个包装的产品作为检测样品,样品分为两份,一份5个包装作为检验样品,一份2个包装作为留样样品。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求,则判该批产品为合格。
- b) 检验结果如发现有异味、污染及含有害杂质或卫生指标中任一项不符合,则判该批产品不合格。
- c) 检验结果如发现其他指标不符合本标准要求时,允许加倍抽取同批产品复验,如仍不合格,则判该批产品为不合格。

7.5.2 型式检验判定规则

型式检验中如发现有任何一项不合格时,即判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 营养标签应符合 GB 28050 的规定。

8.1.3 包装物上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。

8.2 包装

8.2.1 产品灌装容器应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 的规定。

8.2.2 产品封装应完好,标贴应完整清晰无污染。封口应牢固、密封良好。

8.2.3 运输包装要牢固、防潮、清洁、无异味。

8.3 运输

8.3.1 运输车辆应保持清洁,装载前应将厢体温度预冷到-10℃或更低,运输途中应保持-15℃及以下。

8.3.2 产品不得与有毒有污染的物品混运。

8.3.3 搬运产品不得摔扔、撞击和挤压。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存于-18℃或更低的冷库中。

8.4.2 产品不得与有毒、有污染的物品混贮。

8.4.3 产品应使用垛垫堆码，离地离墙不小于 10 cm。

9 销售

产品应在-15℃及以下的低温陈列柜内带预包装销售。

10 保质期

在-18℃或以下贮存条件下，自生产之日起，保质期为 24 个月。

11 召回

应符合国家食品药品监督管理总局令（2015）第 12 号《食品召回管理办法》。
