

Q/GGH

抚顺刚刚好食品有限公司企业标准

Q/GGH 0005S-2024

即食水产品

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

抚顺刚刚好食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；微生物指标参照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由抚顺刚刚好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞华。

本标准属首次发布。

即食水产品

1 范围

本标准规定了即食水产品的产品分类、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(冻、干)鱼类、贝类、软体类海产品、干裙带菜、干海带其中的一种为主要原料,以食用盐、芝麻、辣椒粉、绵白糖、大蒜、食醋和食品添加剂谷氨酸钠(味精)为辅料,经挑选、浸泡或不浸泡、清洗、修正或分切、煮熟或漂烫(干品原料不熟制)、调味、包装制成的即食水产品。

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/T 1445 绵白糖
- 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 4789.2 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
- GB4789.10 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- SC/T 3202 干海带
- SC/T 3213 干裙带菜叶
- GB/T 5461 食用盐
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23183 辣椒粉

Q/GGH 0005S-2024

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GH/T1194 大蒜

SC/T 3016 水产品抽样方法

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

产品根据原料不同分类:

3.1 即食鱼类

以鲜(冻)鳕鱼、明太鱼、和干明太鱼其中的一种为原料,以食用盐、绵白糖、芝麻、辣椒粉、大蒜、食醋为辅料,添加食品添加剂谷氨酸钠(味精),原料经挑选、修正、清洗、煮熟(干品原料不熟制)、调味、包装制成的即食水产品。

3.2 即食贝类

以鲜(冻)毛蚶、蚬子和干毛蚶、干蚬子其中的一种为主要原料,以食用盐、绵白糖、芝麻、辣椒粉、大蒜、食醋为辅料,添加食品添加剂谷氨酸钠(味精),原料经挑选、清洗、修正、煮熟(干品原料不熟制)、调味、包装制成的即食水产品。

3.3 即食海兔

以鲜(冻)海兔、干海兔其中的一种为主要原料,以食用盐、绵白糖、芝麻、味精、辣椒粉、大蒜、食醋为辅料,添加食品添加剂谷氨酸钠(味精),原料经挑选、清洗、修正、煮熟(干品原料不熟制)、调味、包装制成的即食水产品。

3.4 即食藻类

以干裙带菜、干海带其中的一种为主要原料,以食用盐、绵白糖、芝麻、味精、辣椒粉、大蒜、食醋为辅料,添加食品添加剂谷氨酸钠(味精),原料经挑选、浸泡、清洗、分切、漂烫、调味、包装制成的即食水产品

4 要求

4.1 原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

4.1.1 鲜(冻)鳕鱼、明太鱼、海兔、毛蚶、蚬子:应符合GB 2733、GB 2762、GB 2763和国家兽药残留相关的规定。

4.1.2 干明太鱼、干海兔、干毛蚶、干蚬子:应符合GB 10136、GB 2762、GB 2763和国家兽药残留相关的规定。

4.1.3 裙带菜:应符合SC/T 3213的规定。

4.1.4 海带:应符合SC/T 3202的规定。。

4.1.5 食用盐:应符合GB/T 5461的规定。。

4.1.6 味精:应符合GB/T 8967的规定。

4.1.7 芝麻:应符合GB/T 11761的规定。

4.1.8 辣椒粉:应符合GB/T 23183的规定。

4.1.9 大蒜:应符合GH/T 1194的规定。

4.1.10 绵白糖:应符合GB/T 1445的规定。

4.1.11 食醋：应符合 GB 2719 的规定。。

4.1.12 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	试验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽，色泽均匀	将试样平摊于白瓷盘内，在自然光线充足、无异味的环境中，目测观察色泽、组织状态和杂质，鼻嗅闻气味，温开水漱口后品尝滋味。
组织形态	具有相应产品应有的状态，软硬适度	
滋、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标				试验方法
		即食鱼类	即食贝类	即食海兔	即食藻类	
水分/(%)	≤	85.0				GB 5009.3
食盐(以 Cl ⁻ 计)/(%)	≤	6.0				GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	0.9			GB 5009.12
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1		---	---	GB 5009.15
甲基汞 ^a (以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.5		---	---	GB 5009.17
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.1	0.5		---	GB 5009.11
铬(以 Cr 计)/(mg/kg)	≤	2.0		---	---	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/(μg/100g)	≤	4.0		---	---	GB 5009.26
^b 多氯联苯/(ug/kg)	≤	20		---	---	GB 5009.190

a 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。

b 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.4 微生物指标

应符合表3、表4、表5的规定。

表 3 微生物指标（即食鱼类、即食贝类、即食海兔）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10CFU/g	10 ² CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

表 4 微生物指标（即食藻类）

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ⁴ CFU/g	10 ⁵ CFU/g	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	20CFU/g	30CFU/g	GB 4789.3 平板计数法

表 5 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1；
n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大允许超出 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 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定检测。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。抽样按 SC/T 3016 规定进行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产厂质检部门按本标准检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、食盐、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目应包括本标准规定的全部项目。

5.4.2 在正常生产时，型式检验每半年（或一年）进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- 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。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.5.2 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。

5.5.3 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品内包装采用塑料袋或塑料瓶，应分别符合 GB4806.7 规定，应干燥、清洁、无异味。封口应严密、牢固、不泄漏。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在0-3℃冷藏的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为15天。

抚顺刚刚好食品有限公司
《即食水产品》企业标准编制说明

一、目的

由于《即食水产品》无国家标准或行业标准，因此，抚顺刚刚好食品有限公司，根据中国标准化法的规定制定《即食水产品》企业标准，目的作为产品的标准依据，对该产品的生产、检验和销售的依据。

二、标准主要内容制定依据

本标准适用于以鲜(冻、干)鱼类、贝类、软体类海产品、干裙带菜、干海带其中的一种为主要原料，以食用盐、芝麻、辣椒粉、绵白糖、大蒜、食醋和食品添加剂谷氨酸钠(味精)为辅料，经挑选、浸泡或不浸泡、清洗、修正或分切、煮熟或漂烫(干品原料不熟制)、调味、包装制成的即食水产品。

原辅料要求

生产所用、原辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定

鲜(冻)鳕鱼、明太鱼、海兔、毛蚶、蚬子：应符合GB 2733、GB 2762、GB 2763和国家兽药残留相关的规定。

干明太鱼、干海兔、干毛蚶、干蚬子：应符合GB 10136、GB 2762、GB 2763和国家兽药残留相关的规定。

裙带菜：应符合SC/T 3213的规定。

海带：应符合SC/T 3202的规定。。

食用盐：应符合GB/T 5461的规定。。

味精：应符合GB/T 8967的规定。

芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

大蒜：应符合GH/T 1194的规定。

绵白糖：应符合GB/T 1445的规定。

食醋：应符合 GB 2719 的规定。。

生产用水：应符合GB 5749的规定。

经挑选→浸泡（或不浸泡）→清洗→修正（或分切）→煮熟或漂汤（干品原料不熟制）→调味→包装

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅指标严于国家标准；微生物指标参照 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》制定，其它指标根据产品实测值制定。

三、标准编写的依据：

该产品没有相应的食品安全国家标准和食品安全地方标准，有必要制定企业标准作为产品的标准依据，该产品所使用的原料符合国家相关标准规定，无法律法规禁止使用的原料，该企业标准书写格式符合 GB/T1.1-2020《标准化工作导则》给出的规则编写。

四、与现行有效参照的标准比较

编号	检测项目	企业标准的检测指示值	引用标准的检测指示值	依据 (引用标准名称)	是否符合引用依据
1	感官要求 色 泽 组织状态 滋味、气味 杂质	具有相应产品应有的色泽， 色泽均匀 具有相应产品应有的状态， 软硬适度 具有相应产品应有的滋味和 气味，无异味 无肉眼可见的外来杂质			

2	理化指标				
	水分/ (%)	≤85.0	实测值		
	食盐 (以 Cl ⁻¹ 计) / (%)	≤6.0	实测值		
	铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.4 (即食鱼类) ≤0.9 (其他)	≤0.5 (即食鱼类) ≤1.0 (其他)	GB 2762	严于
	镉 (以 Cd 计) / (mg/kg)	≤0.1 (即食鱼类、 贝类、海兔)	≤0.1 (即食鱼类、 贝类、海兔)	GB 2762	符合
	甲基汞 ^a (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤0.5 (即食鱼类、 贝类、海兔)	≤0.5 (即食鱼类、 贝类、海兔)	GB 2762	符合
	无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤0.1 (即食鱼类) ≤0.5 (即食贝类、 即食海兔)	≤0.1 (即食鱼类) ≤0.5 (即食贝类、 即食海兔)	GB 2762	符合
	铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤2.0 (即食鱼类、 贝类、海兔)	≤2.0 (即食鱼类、 贝类、海兔)	GB 2762	符合
N-二甲基亚硝胺/ (ug/kg)	≤4.0 (即食鱼类、 贝类、海兔)	≤4.0 (即食鱼类、 贝类、海兔)	GB 2762	符合	
多氯联苯 ^b / (ug/kg)	≤20 (即食鱼类、 贝类、海兔)	≤20 (即食鱼类、 贝类、海兔)	GB 2762	符合	
3	微生物指标 (即食鱼类、贝类、海兔)				
	大肠菌群	n=5, c=2 m=10CFU/g M=10 ² CFU/g	n=5, c=2 m=10CFU/g M=10 ² CFU/g	GB 10136	符合
	菌落总数	n=5, c=2 m=10 ⁴ CFU/g M=10 ⁵ CFU/g	n=5, c=2 m=10 ⁴ CFU/g M=10 ⁵ CFU/g	GB 10136	符合
	(即食藻类)				
	大肠菌群	n=5, c=1 m=20CFU/g M=30CFU/g	n=5, c=1 m=20CFU/g M=30CFU/g	GB 19643	符合
菌落总数	n=5, c=2 m=3×10 ⁴ CFU/g M=10 ⁵ CFU/g	n=5, c=2 m=3×10 ⁴ CFU/g M=10 ⁵ CFU/g	GB 19643	符合	
沙门氏菌	n=5, c=0 m=0/25g	n=5, c=0 m=0/25g	GB 29921	符合	

