

湖南俏小楚食品加工有限公司企业标准

Q/ANQX 0003S-2024

食品安全企业标准 熟制动物性水产制品



湖南省
食品安全

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4329665-2024

备案日期: 2024年5月6日

2024-04-10 发布

2024-04-30 实施

湖南省
食品安全

湖南俏小楚食品加工有限公司 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：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

本标准由湖南俏小楚食品加工有限公司提出。

本标准由湖南俏小楚食品加工有限公司起草。

本标准由湖南俏小楚食品加工有限公司负责解释。

本标准主要起草人：肖赛鹃。

本标准代替 Q/ANQX 0003S-2023。

本标准适用于：

湖南俏小楚食品加工有限公司

地址：湖南省长沙市宁乡经济技术开发区永佳西路19号8#201室

湖南田小碗食品有限公司

地址：湖南省长沙市宁乡市经开区城郊街道关心村永佳路19号201室。



熟制动物性水产制品

1 范围

本标准规定了熟制动物性水产制品的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）动物性水产制品或干制动物性水产制品为主要原料，新鲜蔬菜（或腌制蔬菜或干制蔬菜）、食用菌、辣椒、食用植物油、食用盐、酱油、蚝油、食醋、白酒、豆豉、味精、鸡精、白砂糖、芝麻、复合调味料、香辛料（罂粟除外）中的部分为辅料，添加食品添加剂，经解冻（或不解冻）、清洗（或浸泡）、腌制（或不腌制）、烘烤（或不烘烤）、炒制（或油炸或卤制或酱制）、调味、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺制成的熟制动物性水产制品。

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 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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 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 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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
国家市场监督管理总局第 70 号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 取适量样品置于白色瓷盘内, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味
组织形态	具有产品应有的状态, 无霉变、无虫蛀	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无酸败味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.6	GB 5009.227

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	1.6	GB 5009.123
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定。	

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
^a 样品采集及处理按GB 4789.1执行					

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	---	GB 4789.4
^a 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 兽药残留限量和农药最大残留限量

3.6.1 兽药残留量应符合 GB 31650 及相关公告的规定。

3.6.2 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 09.04 及相关公告的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号令 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样方法

随机抽取样品不少于 1kg，平均分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品由检测部门抽样进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、过氧化值、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 标志符合 GB/T 191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，根据工艺和配方的不同，产品保质期为 6 个月、9 个月、12 个月。

