

Q/ZAHL

诏安海联食品有限公司企业标准

Q/ZAHL 0001S-2020

代替 Q/ZAHL 0001S-2019

鲍鱼罐头

漳州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0596350134S-(2020)

备案日期: 2020年04月04日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2020 - 02 - 25 发布

2020- 03 - 25 实施

诏安海联食品有限公司

发布

前 言

本标准编写格式按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编写。

本标准卫生指标依据GB 2762、GB 7096进行制定，铅指标严于GB 2762的规定。

本标准是对 Q/Z AHL 0001S—2019《鲍鱼罐头》修订，本次修订主要内容如下：

- 修订产品范围
- 增加了引用标准
- 修订了产品分类
- 修订了理化指标
- 修订了保质期

本标准由诏安海联食品有限公司提出。

本标准由诏安海联食品有限公司起草。

本标准主要起草人：肖亚明。

鲍鱼罐头

1 范围

本标准规定了鲍鱼罐头的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲍鱼为原料，以水、贝类、植物油、食用菌、食用盐、香辛料、畜禽制品为辅料，经预处理、熏制（或不熏制）、调味（或不调味），罐（袋）装、加或不加油{或者调味汁（料）}、密封、杀菌、冷却而制成的鲍鱼罐头。

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 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- 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 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.189 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 5461 食用盐
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 罐头厂卫生规范

GB/T 10786 罐头食品的检验方法
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 17762 耐热玻璃器具的安全与卫生要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T 1006 罐头食品检验规则
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第75号令（2005） 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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

3 产品分类

3.1 按产品类型分类

3.1.1 清汁鲍鱼罐头

以新鲜鲍鱼为原料，添加水、贝类（或不添加贝类）、食用盐为辅料，经预处理、罐装、密封、杀菌、冷却而制成的清汁鲍鱼罐头。

3.1.2 调味鲍鱼罐头

以新鲜鲍鱼为原料，添加水（或食用油）、贝类（或不添加贝类）、食用盐、食用菌（或不添加食用菌）、畜禽制品（或不添加畜禽制品）、香辛料（或不添加香辛料）为辅料，经预处理、调味，罐装、密封、杀菌、冷却而制成的调味鲍鱼罐头。

3.2 按包装类型分类

3.2.1 马口铁罐头包装

以马口铁罐为包装材料，抽空密封包装后进行商业灭菌的鲍鱼罐头。

3.2.2 高阻隔塑料罐包装

以高阻隔塑料罐为包装材料，抽空密封包装后进行商业灭菌的鲍鱼罐头。

3.2.3 蒸煮袋复合软包装

以蒸煮袋为包装材料，复合软包装后进行商业灭菌的鲍鱼罐头。

3.2.4 玻璃瓶罐头包装

以玻璃瓶为包装材料，包装后进行商业灭菌的鲍鱼罐头。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲍鱼：应选择新鲜的鲍鱼，无污染，且应符合 GB 2733 及 GB 2762 的要求。

4.1.2 贝类：应选择新鲜的贝类，无污染，且应符合 GB 2733 及 GB 2762 的要求。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的要求。

4.1.4 食用菌：应符合 GB 7096 的要求。

- 4.1.5 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相关标准及质量要求。
- 4.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	
	清汁鲍鱼罐头	调味鲍鱼罐头
外观	鲍鱼呈淡黄色或灰黄色，汤汁呈乳白色，密封完好，无泄漏、胀袋/胀罐现象	鲍鱼呈产品特有的淡黄色，均匀一致，汤汁呈黄色或褐黄色，密封完好，无泄漏、胀袋/胀罐现象
滋味及气味	具有该产品应有的滋气味，无异味	
组织形态	鲍鱼肉质细嫩，软硬适中，细嚼口感丰富，块形大小均匀一致。汤汁略有浑浊，呈半透明状	鲍鱼肉质细嫩，软硬适中，细嚼口感丰富，块形大小均匀一致；如配有食用菌，其软硬适中，块形完整。汤汁均匀呈稀稠状或粘稠状
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
固形物含量 / (g/100g)	≥ 10.0
氯化物 (以Cl ⁻ 计) / (%)	≤ 3.0
蛋白质 / (g/100g)	≥ 2.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	< 0.5
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.5
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤ 0.5
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
锡 (以 Sn 计) ^a / (mg/kg)	≤ 250
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg)	≤ 2.0
多氯联苯 ^b / (mg/kg)	≤ 0.5
米酵菌酸 ^c / (mg/kg)	≤ 0.25
^a 仅限于镀锡薄钢板金属罐装产品。 ^b 以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。 ^c 仅适用于使用了银耳为原料的产品。	

4.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

4.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）的要求。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产过程卫生要求

生产过程卫生要求应符合 GB 8950 的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取一份样品倒入白瓷盘中，在自然光线下，观察其外观，鼻嗅、口尝其滋味与气味，观察内容物的组织形态，评价其是否符合本标准。

5.2 理化指标

5.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定的方法测定。

5.2.2 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

5.2.3 蛋白质

按 GB 5009.5 规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

5.2.6 甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

5.2.7 无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

5.2.8 锡

按 GB 5009.16 规定的方法测定。

5.2.9 铬

按 GB 5009.123 规定的方法测定。

5.2.10 多氯联苯

按 GB 5009.190 规定的方法测定。

5.2.11 米酵菌酸

按 GB 5009.189 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

按 GB 4789.26 规定的方法测定。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一生产线、同一生产班次生产的产品为一批次。

6.2 产品出厂

每批产品必须经质检部门按本标准规定的方法检验合格，并出具合格证后方准出厂。

6.3 抽样

按 QB/T 1006 的规定执行。

6.4 出厂检验

6.4.1 出厂检验项目包括感官指标、净含量、固形物含量、氯化钠、商业无菌。

6.4.2 每批产品应经生产厂检验部门按本标准规定的方法检验，并出具产品合格证后方可出厂。

6.5 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目，每六个月需对产品进行一次型式检验，发生下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

6.6 判定规则

6.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判定该批产品为合格品。

6.6.2 如果微生物指标不合格，则判断该批产品不合格。

6.6.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本标准时，可从备查留样中加倍复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标签和标志

7.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应分别符合 GB 4806.7、GB 4806.9、GB 4806.5 的规定，封装应严密。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，不得与有害有毒物品混运；搬运时必须轻装轻卸，避免剧烈撞击和日晒、雨淋。

7.4 贮存

产品应放在通风、阴凉、干燥、清洁、无异味处，不得与有毒害、有腐蚀、有恶臭、易挥发等物品混储，不得露天堆放，禁止日晒、雨淋。货物底部应垫有高度为10cm的不透水材料。

7.5 保质期

在本标准规定的贮存条件下，未经启封，从生产之日起，蒸煮袋复合软包装、高阻隔塑料罐包装保质期为18个月，马口铁罐头包装、玻璃瓶罐头包装保质期为36个月。
