

# Q/NYHS

## 宁夏滢宏盛牛羊肉食品有限公司企业标准

Q/NYHS 0002S—2023

### 速冻水产品（生制品）

2023-09-04发布

2023-09-04实施

宁夏滢宏盛牛羊肉食品有限公司

发 布

## 前 言

本标准卫生指标是按照GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》确定。

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》规定起草。

本标准由宁夏滢宏盛牛羊肉食品有限公司提出。

本标准由宁夏滢宏盛牛羊肉食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：段永刚。

本标准有效期五年。

# 速冻水产品（生制品）

## 1 范围

本标准规定了速冻水产品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品为原料，经修剪、穿串或不穿串、包装、速冻、冷藏等工艺制得的速冻水产品（生制品）。

## 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 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 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 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定  
GB7718 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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB/T 30642 食品抽样检验通用导则  
国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 鲜、冻动物性水产品应符合GB 2733的要求。

### 3.2 质量要求

3.2.1 感官指标要求应符合表1规定。

表 1 感官指标要求

项 目	要 求
形 态	具有该产品应有的形态

表 1 感官指标要求（续）

色 泽	具有该产品应有的色泽
组织结构	符合该产品的组织要求
滋气味	具有该产品特有的滋气味

3.2.2 理化指标要求应符合表2规定。

表 2 理化指标要求

项 目	指 标
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤30.0
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤0.5
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤1.0
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤0.5
汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤1.0

3.2.3 微生物指标应符合表3规定。

表 3 微生物指标要求

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			
	N	C	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>5</sup>
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
沙门氏菌/25g	5	0	0	—

a样品的采样和处理按GB4789.1执行

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB2760规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881规定。

## 6 试验方法

6.1 感官指标在正常光线下用目测和鼻嗅检验。

6.2 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验

6.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

- 6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.4 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。
- 6.5 汞按GB 5009.17规定方法检验。
- 6.6 挥发性盐基氮按GB 5009.228规定方法检验。
- 6.7 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同一批原料生产的产品为一批，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
- 7.2 在每批产品中按 GB/T 30642《食品抽样检验通用导则》规定方法抽取样品进行检验。
- 7.3 检验分出厂检验和型式检验。
  - 7.3.1 出厂检验项目为感官指标、净含量。
  - 7.3.2 型式检验每年进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
    - a) 新产品投产时；
    - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
    - c) 产品长期停产后恢复生产时；
    - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
    - e) 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.4 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格，不得复验，判为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。定量包装的净含量负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输时应防止污染，不得与有毒、有害及有异味的物品混运。

### 8.4 贮存

应贮存在-18℃冷藏库内，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放。

在上述条件下，根据产品包装不同，具体保质期以包装标签标示为准。

---