Q/SHW

四川华味食品有限公司企业标准

Q/SHW0002S-2019

调味藻类制品

2019-04-02 发布　　2019-05-30 实施

四川华味食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 4
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司 GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味藻类制品》标准。

本标准代替于 2016 年 5 月 10 日发布的 Q/SHW0002S-2016《调味藻类制品》。

本标准与 Q/SHW0002S-2016 相比，主要变化如下：

——更新山梨酸钾、冰乙酸、5′-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚规范性引用文件。

——铅（以 Pb 计）由 1.0/(mg/kg)更改为 0.9/(mg/kg)。

本标准由四川华味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川华味食品有限公司。

本标准主要起草人：余华学。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2016 年 5 月 10 日首次发布，2019 年 4 月 2 日第二次发布。

调味藻类制品

1 范围

本标准规定了调味藻类制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海带、盐渍海带、盐渍裙带菜、干紫菜、石花菜中的一种或几种为原料，辅以食用盐、白砂糖、菜籽油或大豆油、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、辣椒、花椒、生姜、泡生姜、葱油、大蒜、山奈、八角、桂皮、月桂、砂仁、草果中的一种或多种，添加谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5′-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精中的一种或多种，经浸泡、清洗、分切、预煮、冷却、脱水或不脱水、调配、包装、杀菌而成的即食调味藻类制品。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰蜡酸）

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 4789.2 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

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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8269 柠檬酸
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB 11761 芝麻
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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 18186 酿造酱油
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其其制品
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 23597 干紫菜
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
SB/T 10348 大蒜
SC/T 3202 干海带
SC/T 3211 盐渍裙带菜
SC/T 3212 盐渍海带
SC/T 3217 干石花菜
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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
3.1.2 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
3.1.3 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
3.1.4 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
3.1.5 石花菜应符合 SC/T 3217 的规定。
3.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
3.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
3.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
3.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
3.1.10 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
3.1.12 芝麻应符合 GB 11761 的规定。

3.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
3.1.14 泡生姜应符合 GB 2714 的规定。
3.1.15 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
3.1.16 葱油应符合经备案有效的企业标准的规定。
3.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
3.1.18 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
3.1.19 山奈、砂仁、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
3.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
3.1.22 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
3.1.23 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
3.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
3.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
3.1.26 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
3.1.27 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
3.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
3.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
3.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
3.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
3.1.32 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
3.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织形态/性状	呈条、块状，允许有香辛料颗粒分布其中	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	90	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	7.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	1.5	GB 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.9（以干重计）	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.17

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3　微生物限量

项　目		采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3

3.5　致病菌限量

应符合表4的规定。

表4　致病菌限量

项　目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

3.6　污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7　真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8　农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9　食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10　净含量及允许短缺量

按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》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11　生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4　检验规则

4.1　原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2　出厂检验

4.2.1　产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2　出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3　型式检验

4.3.1　正常生产时每半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。

4.3.2　型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4　组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5　抽样方法和抽样数量

4.5.1　出厂检验每次在每批中随机抽取 1kg(不少于 8 个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2　型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不少于 16 个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6　判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1　标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2　包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3　运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4　贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5　保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 10 个月。

严于食品安全国家标准或地方标准的说明

标准名称:	调味藻类制品
标准编号:	Q/SHW0002S-2019
食品分类	04.03.02 加工食用菌和藻类

严于食品安全国家标准或地方标准的项目及指标

项　目	Q/SHW0002S-2019《调味藻类制品》	GB 2762《食品安全国家标准　食品中污染物限量》（蔬菜制品）	对比结果
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.9	1.0	严于

单位:（盖章）

法人（主要负责人）签字: 朱华芳

2019年3月20日

四川省食品安全企业标准备案前公示申请书

食品安全企业标准备案受理机构:

根据《食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》的要求，我公司制定了《调味藻类制品》企业标准，请将标准文本进行公示，我公司负责收集反馈意见，修改完善标准文本。

备案单位（单位公章）：

法人代表（主要负责人）签字：余华学

2019年 3月20日

食品安全企业标准变更登记表

标准名称	调味藻类制品		
标准编号	Q/SHW0002S-2016	备案日期	2016 年 5 月 27 日
标准备案号	51003706S-2016	修改日期	2019 年 4 月 2 日
企业名称	四川华味食品有限公司		
联系人及电话	李洪英 13882267535		

变更原因及依据:

根据新的食品企业标准制定文件，对产品指标、检验方法进行修订，并延续。

变更内容:

1、更新山梨酸钾、冰乙酸、5′-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚规范性引用文件

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5′-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

GB 1886.208 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚

2、铅（以 Pb 计）由 1.0/(mg/kg)更改为 0.9/(mg/kg)

法定代表人/主要负责人（签字）：余华学

企业名称（盖章）：

2019 年 3 月 20 日

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称	四川华味食品有限公司		
标准名称	调味藻类制品		
标准类型	制定（　） 变更（√）		
企业地址	内江市东兴区富溪乡高山村11社		
法定代表人 （主要负责人）	余华学	电 话 （座机、移动）	13348321661
联系人	李洪英	电话（手机）	13882267535
邮箱：3349331818@qq.com			

Q/SHW

四川华味食品有限公司企业标准

Q/SHW0002S-2016

调味藻类制品

四川省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：51003706 S- 2016
有效期至：2019 年 05 月 27 日

四川省
备

2016-05-10 发布　　2016-05-28 实施

四川华味食品有限公司　发布

目　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　技术要求 2
4　检验规则 4
5　标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 5

食案

前　言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司 GB 19643《藻类制品卫生标准》，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则　第 1 部分：标准的结构和编写》要求，起草了《调味藻类制品》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川华味食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川华味食品有限公司。

本标准主要起草人：余华学。

调味藻类制品

1 范围

本标准规定了调味藻类制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以干海带、盐渍海带、盐渍裙带菜、干紫菜、海木耳中的一种或几种为原料，辅以食用盐、白砂糖、菜籽油或大豆油、酿造酱油、酵母抽提物、芝麻、辣椒、花椒、生姜、泡生姜、葱油、大蒜、山奈、八角、桂皮、月桂、砂仁、草果中的一种或多种，添加谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、乙基麦芽酚、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、5′-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精中的一种或多种，经浸泡、清洗、分切、预煮、冷却、脱水或不脱水、调配、包装、杀菌而成的即食调味藻类制品。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 317 白砂糖
GB 1535 大豆油
GB 1536 菜籽油
GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1903 食品添加剂 冰乙酸（冰醋酸）
GB 2023 食品添加剂 乳酸
GB 2714 酱腌菜卫生标准
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 4789.2 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
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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T 5009.11 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/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8269 柠檬酸
GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
GB 11761 芝麻
GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚
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 18186 酿造酱油
GB 19643 藻类制品卫生标准
GB/T 23530 酵母抽提物
GB/T 23597 干紫菜
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381 桂皮
GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB/T 30383 生姜
GB/T 30387 月桂叶
GB/T 30391 花椒
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
NY 5056 无公害食品 海藻
QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠
SB/T 10348 大蒜
SC/T 3202 干海带
SC/T 3211 盐渍裙带菜
SC/T 3212 盐渍海带
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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。
3.1.2 盐渍海带应符合 SC/T 3212 的规定。
3.1.3 干紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
3.1.4 盐渍裙带菜应符合 SC/T 3211 的规定。
3.1.5 海木耳应符合 NY 5056 的规定。
3.1.6 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
3.1.7 大豆油应符合 GB 1535 的规定。
3.1.8 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
3.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
3.1.10 酿造酱油应符合 GB 18186 的规定。
3.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

3.1.12 芝麻应符合 GB 11761 的规定。
3.1.13 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
3.1.14 泡生姜应符合 GB 2714 的规定。
3.1.15 大蒜应符合 SB/T 10348 的规定。
3.1.16 葱油应符合经备案有效的企业标准的规定。
3.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
3.1.18 月桂应符合 GB/T 30387 的规定。
3.1.19 山奈、砂仁、草果应符合 GB/T 15691 的规定。
3.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
3.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
3.1.22 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
3.1.23 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
3.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
3.1.25 乳酸应符合 GB 2023 的规定。
3.1.26 柠檬酸应符合 GB/T 8269 的规定。
3.1.27 冰乙酸（冰醋酸）应符合 GB 1903 的规定。
3.1.28 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
3.1.29 5’-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
3.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
3.1.31 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
3.1.32 鸡肉香精应符合 GB 30616 的规定。
3.1.33 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织形态/性状	呈条、块状，允许有香辛料颗粒分布其中	
滋、气味	具有本产品固有的滋味、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分/(g/100g)	≤	90	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤	5.0	GB/T 12457
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	5.0	GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25	GB/T 5009.56
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤	1.5	GB/T 5009.11
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	1.0（以干重计）	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB/T 5009.17

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目		采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3	GB 4789.3

3.5 致病菌限量

应符合表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.10 净含量及允许短缺量

按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》执行,依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

3.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格,附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每半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。

4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取 1kg(不少于 8 个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg(不少于 16 个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和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》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。