

ICS

Q/ZMD

北海臻美达海洋生物制品有限公司企业标准

Q/ZMD 0006S—2024

鲍鱼粉

2024-02-20 发布

2024-04-15 实施

北海臻美达海洋生物制品有限公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由北海臻美达海洋生物制品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：宁一默。

本文件于2024年02月20日发布，2024年04月15日实施。

## 1 范围

本文件规定了鲍鱼粉的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以新鲜或干鲍鱼为原料，经浸泡、清洗、酶解(或不酶解)干燥、粉碎、灭菌、包装等工艺制成的鲍鱼粉。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 食品中的水分的检测
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中的蛋白质的检测
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中的总砷及无机砷的检测
- 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中氧化值的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 22427.5 淀粉细度测定
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SC/T 3011 水产品中盐分的测定
- SC/T 3219 干鲍鱼
- 国家质量监督检验检疫总局第75号 《定量包装商品计量监督规定》

农业部第235号公告 动物性食品中兽药最高残留限量

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 鲍鱼

无腐烂、无变质，应符合SC/T 3308、GB 2733 的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，兽药残留量应符合农业部第235号公告的规定及有关要求。

##### 4.1.2 酶制剂

应符合GB 1886.174 的规定。

##### 4.1.3 加工用水

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
色 泽	米黄色至棕黄色
滋味与气味	具有鲍鱼的气味与滋味，有少许咸味，无异味，无焦糊
组织形态	均匀粉末状
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
细度[178 μm(80目)筛通过率]，(g/100g)	≥ 95
水分/(g/100g)	≤ 10
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.5
蛋白质/(g/100g)	≥ 50
盐分/(g/100g)	≤ 10
过氧化值(以脂肪计)/ (g/100g)	≤ 0.6

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0
无机砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5
N-二甲基亚硝胺, (μg/kg)	≤ 3.2
多氯联苯 <sup>a</sup> / (mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定
兽药残留限量	按农业部第 235 号公告及有关规定执行
<sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总合计	

#### 4.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数 / (CFU/g)	5	2	5000	10 <sup>6</sup>
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>
沙门氏菌 / 25g	5	0	0	-
副溶血性弧菌 / (MPN/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。				

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

将样品置于洁白的瓷盘中, 以正常视力自然光下观察其色泽、组织形态、杂质, 闻其气味, 用温水漱口后, 按食用方法品尝其滋味。

## 7.2 理化指标

### 7.2.1 细度

按GB/T 22427.5规定的方法测定。

### 7.2.2 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

### 7.2.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

### 7.2.4 盐分

按GB 5009.44规定的方法测定。

### 7.2.5 过氧化值

按GB 5009.227规定的方法测定。

### 7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.2.7 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 7.2.8 甲基汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

### 7.2.9 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

### 7.2.10 多氯联苯

按GB 5009.190规定的方法测定。

### 7.2.11 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 7.2.12 农药残留

按GB 2763规定的方法测定。

### 7.2.13 兽药残留

按有关规定执行。

## 7.3 微生物指标

### 7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

### 7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

### 7.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

### 7.3.4 副溶血性弧菌

按GB 4789.7规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

### 7.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采集和处理按GB 4789.1规定的方法检验。

## 8 检验规则

### 8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

### 8.2 批量

以同一批次原料，同一工艺配方、同一班次，同一生产线生产的同一品种、同一规格，包装完好的产品为一批。

### 8.3 抽样

每批次产品按生产批量及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 8.4 出厂检验

每批产品出厂必须进行出厂检验，检验项目为：感官要求、细度、蛋白质、水分、盐分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 8.5 型式检验

8.5.1 型式检验在正常生产时每年进行二次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定。
- b) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上，重新开始生产时；
- d) 出厂检验结果与上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进行检验时。

8.5.2 型式检验项目：包括本标准中 4.2、4.3、4.4 和 5 规定的项目。

### 8.6 判定规则

8.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

8.6.2 检验结果中如有不符合本文件要求时，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，若复检结果全部符合本文件要求时，判定该批产品合格；若复检结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并标识食用方法。

9.1.2 外包装上的文字内容与包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 9.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，无其他刺激味；运输时，不应受潮。产品在运输中要保持干燥、清洁，不应与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运，避免日晒雨淋。运输时，应注意防止剧烈震动，轻拿轻放，不应直接钩、扎包装袋。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不应与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

### 9.5 保质期

在符合上述的贮存运输规定、产品包装完整、未经启封的条件下，产品常温下保质期为24个月。