

Q/DSG

大连市金州区圣冈水产品加工厂

Q/DSG 0007S-2017

海鲜午餐肉罐头

2017-04-16 发布

2017-05-08 实施

大连市金州区圣冈水产品加工厂 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1-2009 给出的规则编制。

本标准污染物指标依据 GB 2762-2012 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物指标依据 GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其它指标根据产品实测值确定。

铅、铬指标严于 GB 2762-2012。

本标准由大连市金州区圣冈水产品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘素荣

本标准属首次发布。

海鲜午餐肉罐头

1 范围

本标准规定了海鲜午餐肉罐头的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以南极磷虾、甲壳类、贝类、鱼糜为原料，以猪肉、淀粉低于10%、食用盐、食用油、大豆蛋白、绵白糖、味精、香辛料等为辅料，添加食品添加剂：D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠调味后斩拌，装罐（瓶、袋），高温杀菌制成的海鲜午餐肉罐头。

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/T 1445 绵白糖

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食用植物油卫生标准

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

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/T 5461 食用盐

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/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB14881 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 20371 食品安全国家标准 食品加工用大豆蛋白

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SC/T 3016 水产品抽样方法

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 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鱼糜、甲壳类、虾、贝类：符合GB 2733、GB 2762、GB10136及国家有关渔药残留限量的规定。

3.1.2 食用盐：符合GB/T 5461的规定。

3.1.3 谷氨酸钠：符合GB/T 8967 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合GB 5749 的规定。

3.1.5 香辛料：符合GB/T15691 的规定。

3.1.6 猪肉：符合GB 2707 的规定。

3.1.7 5'-呈味核苷酸二钠：符合GB 1886.171的规定。

3.1.8 D-异抗坏血酸钠：符合GB 1886.28的规定。

3.1.9 绵白糖：符合GB/T 1445 的规定。

3.1.10 大豆蛋白：符合GB 20371的规定。

3.1.11 食用玉米淀粉：符合GB/T 8885 的规定

3.1.12 食用油：符合GB 2716 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽
组织形态	组织细腻、柔软、无肉筋膜
滋、气味	口味纯正浓郁，鲜咸适中，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
淀粉 % \leq	10.0
蛋白质 % \geq	6.0
无机砷（以As计）/（mg/kg） \leq	0.1
铅（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.8
镉（以Cd计）/（mg/kg） \leq	0.1
甲基汞 ^a （以Hg计）/（mg/kg） \leq	0.5
铬（以Cr计）/（mg/kg） \leq	1.5
多氯联苯 ^b /（mg/kg） \leq	0.5
锡 ^c /（以Sn计）（mg/kg） \leq	250

^a可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。
^b多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。
^c仅适用于镀锡罐头。

3.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌的要求。

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

4.1.1 色泽、组织形态、杂质

取适量样品，置于白瓷盘中，自然光线下目测。

4.1.2 滋、气味

采用鼻嗅、口尝鉴别。

4.2 理化检验

4.2.1 淀粉

按GB 5009.9 规定方法测定。

4.2.2 蛋白质

按GB 5009.5 规定方法测定。

4.2.3 无机砷

按GB 5009.11 规定方法测定。

4.2.4 铅

按GB 5009.12 规定方法测定。

4.2.5 镉

按GB 5009.15 规定方法测定。

4.2.6 锡

按GB 5009.16 规定方法测定。

4.2.7 甲基汞

按GB 5009.17 规定方法测定。

4.2.8 多氯联苯

按GB 5009.190 规定方法测定。

4.2.9 铬

按GB 5009.123 规定方法测定。

4.3 微生物指标

按 GB 4789.26 规定方法检验。

4.4 净含量偏差

按JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料须经生产企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库使用。

5.2 出厂检验

每批产品出厂前须经生产企业质量检验部门按本标准检验合格，并签发合格证后方出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、商业无菌。

5.3 组批与抽样

以同一批原料、同一生产日期生产的产品为一批。抽样方法应符合SC/T 3016 的规定，随机抽取500g。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每一年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；

- d) 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

Q/DSG 0007S-2017

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签内容按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》执行，标志应清晰、完整、牢固。包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

6.2 包装

包装材料符合国家包装标准的相关规定。包装应牢固、严密。

6.3 运输

运输中应防止受潮、日晒，防止与有毒、有害物质混贮，运输工具应用冷冻、冷藏设施，且干净卫生。

6.4 贮存

本产品应贮存在清洁、干燥、阴凉处，防止与有毒、有害污染物混贮。

在规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温下保存保质期：金属容器包装 36 个月，玻璃罐包装 24 个月；塑料袋包装 12 个月。
