

ICS 65.150

B 51

DB13

河北省地方标准

DB13/T 1128—2009

无公害食品 冻虾蛄肉

2009-08-10 发布

2009-08-25 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省水产局提出。

本标准起草单位：河北农业大学海洋学院。

本标准主要起草人：齐凤生、高晓莉、罗胡英、李维国、张海莲、申淑琦。

无公害食品 冻虾蛄肉

1 范围

本标准规定了无公害食品冻虾蛄肉产品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以虾蛄 (*Oratosquilla oratoria*) 为原料, 经水煮或不经蒸煮、去头裙足 (去壳)、速冻制成的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件, 其随后所有的修改单 (不包括勘误的内容) 或修订版均不适用于本标准, 然而, 鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本适用于本标准。

- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.6 食品卫生微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 17378.6 海洋监测规范 第6部分:生物体分析
- GB/T 27304 食品安全管理体系 水产品加工企业要求
- NY 5052 无公害食品 海水养殖用水水质
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3017 冷冻水产品净含量的测定

3 要求

3.1 原料及加工要求

- 3.1.1 原料应符合 GB 2733 中的规定。
- 3.1.2 加工企业应符合 GB/T 27304 的要求。
- 3.1.3 加工用水应符合 GB 5749、NY 5052 的规定。
- 3.1.4 加工中不允许使用添加剂。

3.2 规格要求

冻虾蛄肉的规格按单位净含量所含尾数分为 6 个规格, 见表 1。

表1 冻虾蛄肉规格

尾/250 g

10~15	16~20	21~25	26~30	31~40	41~50
-------	-------	-------	-------	-------	-------

每个最小单位包装内允许有与标明规格的相邻规格的虾蛄肉,但规格与标明规格不符的总尾数不得超过总尾数的30%;其中,允许混入大规格的数量不超过20%,允许混入小规格的数量不超过10%。

3.3 感官要求

感官要求见表2。

表2 感官要求

项 目	一级品	二级品	三级品
外观及色泽	呈虾蛄肉固有的色泽,色泽一致	呈虾蛄肉固有的色泽,色泽基本一致	
组织形态	肉质紧密有弹性,肉体形状完整,允许在一节中有轻微的肌肉残伤,尾扇肉有轻微的剪伤	肉体形状完整,允许在一节中有轻微的肌肉残伤,尾扇肉有轻微的剪伤,肉质紧密、弹性较好	肉体形状完整,允许在一节中有轻微的肌肉残伤,尾扇肉有轻微的剪伤,肉质弹性稍差,但不松散
滋气味	气味正常,具有虾蛄肉固有的鲜味,无异味		气味正常,尚有虾蛄肉固有的鲜味,无异味
杂质	去壳干净,无外来杂质		

3.4 理化指标

理化指标见表3。

表3 理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
完整率, %	100	≥95	≥90
净含量负偏差, %	≤ 4.5 (≤ 200 g) ≤ 3 (201 g~1 000 g) ≤ 1.5 (≥ 1 001 g)		
冻品中心温度	$\leq -18^{\circ}\text{C}$		
挥发性盐基氮, mg/100 g	≤ 20		≤ 30

3.5 安全卫生指标

安全卫生指标见表4。

表4 安全卫生指标(石油类的)

项 目	指 标
甲基汞(以Hg计), mg/kg	≤ 0.5
无机砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.5
石油烃, mg/kg	15
多氯联苯(PCBs), mg/kg	≤ 2.0
其中 PCB138, mg/kg	≤ 0.5
PCB153, mg/kg	≤ 0.5
菌落总数, cfu/g	$\leq 1.0 \times 10^5$
大肠菌群, MPN/100 g	≤ 30
沙门氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出
致泻大肠埃希氏菌	不得检出

4 试验方法

4.1 感官检验

4.1.1 在光线充足、无异味的环境中，将样品置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按本标准 3.3 条的规定逐项进行检验。当不能确定产品质量时，进行水煮试验。

4.1.2 水煮试验

在洁净容器中加入 500 ml 饮用水，将水烧开后，放入解冻后样品 50 g，加盖，煮 5 min 后，打开盖，闻气味，品尝肉质。

4.2 冻品中心温度

a) 冻块产品：用钻头钻至冻块几何中心部位，取出钻头立即插入温度计，等温度计指示温度不再下降时，读数。

b) 单冻产品：可将温度计插入最小包装的中心位置，待指示温度不再下降时，读数。

4.3 规格的测定

a) 当标签上标明规格时，应测定成品包装中的规格。

b) 冻虾蛄肉的规格应按去冰衣后虾蛄肉的实际重量来确定。

c) 包冰衣产品重量的测定：将冻虾蛄肉放入流水中除去表面的冰衣，至指尖感觉不到虾蛄肉表面的冰晶，但是产品内部仍有冰晶存在（产品内部仍为冻结状态）。冻块产品应轻轻地分成单个的虾蛄肉，至产品的表面没有冰晶（从光滑到粗糙）。将虾蛄肉按不同的大小分类，控水 1 min~1.5 min，称重，数其中完整虾蛄肉的数量。计算单位重量中样品的尾数。

d) 规格的计算：按式（1）计算规格。

$$E = \frac{D \times 250}{m_1} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

E —规格，尾/250 克；

D —完整虾蛄肉的数量，尾；

m_1 —完整虾蛄肉的重量，克。

4.4 完整率的测定

将 4.3 中不完整的冻虾蛄肉拣出（不足虾蛄肉 3/4 的为破损者）后，称量完整的虾蛄肉重（称准至 1 g），完整率按净按（2）式计算。

$$C = \frac{m_2}{m_1} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：

C —完整率，百分率；

m_2 —完整虾蛄肉的质量，克；

m_1 —试样重量，克。

4.5 净含量负偏差的测定

按 SC/T 3017 的规定执行。

4.6 样品制备

4.6.1 解冻

将样品打开包装，放入容器中，由容器的底部通入流水（温度 < 30℃），至冰全部融化为止。冻块产品，在解冻过程中要翻转几次，至肉体能分开时即可；单冻产品至冰衣全部除去，肉体之间易分开时即可。

4.6.2 制样

取按 4.6.1 条解冻的虾蛄肉清洗后，立即用组织捣碎机打碎。

4.7 挥发性盐基氮的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.44 的规定执行。

4.8 甲基汞的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.9 无机砷的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.11 的规定执行。

4.10 铅的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.12 的规定执行。

4.11 镉的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.12 石油烃的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB 17378.6 的规定执行。

4.13 多氯联苯的测定

取按 4.6.2 条制备的样品，按 GB/T 5009.190 的规定执行。

4.14 菌落总数的测定

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

4.15 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

4.16 沙门氏菌检验

按 GB/T 4789.4 的规定执行。

4.17 副溶血性弧菌检验

按 GB/T 4789.7 的规定执行。

4.18 致泻大肠埃希氏菌检验

按 GB/T 4789.6 的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批规则与抽样方法

5.1.1 组批规则

在原料及生产条件基本相同下同一天或同一班组生产的产品为一检验批。

5.1.2 抽样方法

按 SC/T 3016 的规定执行。

5.2 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。出厂检验由生产者执行，检验项目为感官、净含量偏差、冻品中心温度，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

5.2.2 型式检验

有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本标准中规定的全部项目。

- a) 长期停产，恢复生产时；
- b) 原料变化或改变主要生产工艺，可能影响产品质量时；
- c) 虾蛄生长环境发生变化时；
- d) 国家质量技术监督部门提出进行型式检验要求时；

- e) 出厂检验与上次型式检验结果差异大时;
- f) 正常生产时, 每年至少一次的周期性检验。

5.3 判定规则

- 5.3.1 冻虾蛄肉感官检验所检项目全部符合 3.3 条规定, 合格样本数符合 SC/T 3016 表 A.1 规定, 则判为批合格。
- 5.3.2 若感官检验判定冻虾蛄肉质量困难时, 应测挥发性盐基氮值, 并以其测定结果为综合判定依据。
- 5.3.3 安全指标的检验结果中有一项及一项以上指标不合格, 则判本批产品不合格, 不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

6.1.1 标志

按无公害农产品标志有关规定执行。

6.1.2 标签

产品标签应符合 GB 7718 的规定, 标明产品名称、商标、等级、净含量、产品标准、生产者或经销者的名称、地址、生产日期、贮藏条件、保质期等。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所有塑料袋、瓦楞纸箱等包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固。

6.2.2 包装要求

一定数量的小袋装入大袋(或盒), 再装入纸箱中。箱中产品要求排列整齐, 大袋或箱中加产品合格证。纸箱底部用黏合剂粘牢, 上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

6.3 运输

6.3.1 应用冷藏或保温车船运输, 保持产品中心温度低于 -15°C ;

6.3.2 运输工具应清洁卫生、无异味, 运输中防止雨淋、曝晒、虫害、有毒有害物质的污染, 不得接触或靠近有腐蚀性物质, 不得与气味浓郁物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 贮藏库温度低于 -18°C , 库温波动应保持在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 内。不同品种, 不同规格, 不同等级、批次的产品应分别堆垛, 并用木板垫起, 堆放高度以纸箱受压不变形为宜。冷藏贮存期为 12 个月。

6.4.2 产品贮存于清洁、卫生、无异味、有防鼠防虫设备的冷藏库中, 防止虫害和有毒有害物质的污染及其他损害。

