

DB37

山 东 省 地 方 标 准

DB37/T426-2004

即食海蜇

2004-12-14 发布

2005-01-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由山东省海洋与渔业厅提出。

本标准由山东省渔业标准化专业技术委员会归口。

本标准起草单位：山东省水产品质量检验中心、山东省海洋水产研究所。

本标准主要起草人：张秀珍、王茂剑、高继庆、乔瑞光、刘建生。

即食海蜇

1 范围

本标准规定了即食海蜇的要求、试验方法、检验规则、标签、包装、贮存、运输。

本标准适用于以盐渍海蜇（*Rhopilema esculenta Kishinouye*）皮或盐渍海蜇头为原料，经漂洗、脱盐脱矾、切丝（块）、杀菌等工序加工而成的即食产品。

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 2760 食品添加剂使用卫生标准
GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB/T 4789.20 食品卫生微生物学检验 水产食品检验
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品标签通用标准
NY 5171 无公害食品 海蜇
SC/T 3210-2001 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头
SN/T 0392 出口水产品中硼酸的测定方法
JJF 1070-2000 定量包装商品净含量计量检验规则
国家技术监督局令第43号 定量包装商品计量监督规定

3 要求

3.1 原辅材料要求

3.1.1 原料

原料应符合 NY 5171 和 SC/T 3210-2001 的规定。

3.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食品添加剂

加工使用的食品添加剂的品种及用量应符合 GB 2760 的规定。

3.2 净含量

净含量符合定量包装商品计量监督规定。

3.3 感官要求

感官要求见表 1。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	自然色泽
气味和滋味	具有海蜇固有气味和滋味，无异味
组织形态	固体条状、块状，有韧性
杂质	无可见外来杂质

3.4 安全卫生指标

安全卫生指标见表3。

表 2 安全卫生指标

项 目	指 标
明矾，%	≤0.1
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤1.0
汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.5
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤2.0
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.5
硼酸，mg/kg	≤10
菌落总数，cfu/g	≤3×10 ⁴
大肠菌群，MPN/100g	≤30
沙门氏菌	不得检出
副溶血性弧菌	不得检出

4 试验方法

4.1 净含量的测定

按JJF 1070-2000中6.1.3条的规定执行。

4.2 感官检验

在光线充足、无异味、清洁卫生的环境中，将样品包装袋打开，观察色泽、嗅气味、品尝滋味，然后将试样置于洁净的白色搪瓷盘或不锈钢工作台上检验组织形态和杂质。

4.3 明矾的测定

按 SC/T 3210-2001 中 5.4 条的规定执行。

4.4 无机砷的测定

按GB/T 5009.11的规定执行。

4.5 汞的测定

按 GB/T 5009.17 的规定执行。

4.6 铅的测定

按GB/T 5009.12的规定执行。

4.7 镉的测定

按 GB/T 5009.15 的规定执行。

4.8 硼酸的测定

按SN/T 0392的规定执行。

4.9 菌落总数测定

按GB/T 4789.20的规定执行。

4.10 大肠菌群测定

按GB/T 4789.3的规定执行。

4.11 沙门氏菌检验

按GB/T 4789.4的规定执行。

4.12 副溶血性弧菌检验

按GB/T 4789.7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

在原料及生产条件相同下同一天或同一班组生产的产品为一批。按批号抽样。

5.1.2 抽样方法

每批抽取样本以箱为单位，100箱以内取3箱，以后每增加100箱（包括不足100箱）增抽一箱。

按所取样本从每箱内各取样品量不少于3袋（盒、瓶），每批样量不少于10袋（盒、瓶），净含量检验后，进行感官检验，然后将样品以缩分法取得不少于500 g均匀混合试样，供微生物以外的其它安全卫生指标检验用。微生物检验用样须单独取样，使用未打开包装的样品，样品总量不得少于200 g。

5.2 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行，检验项目为感官、净含量，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、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有大差异时；
- e) 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 应检项目全部符合标准要求的判为批合格。

5.3.2 安全卫生指标的检验结果中有一项指标不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

5.3.3 其它检验结果中有一项指标不合格，允许加倍抽样将此项指标复验一次，按复验结果判定该批产品是否合格。

5.3.4 其它检验结果中有两项及两项以上指标不合格，则判该批产品不合格。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

标签应符合GB 7718的规定。并标注食用方法。

6.2 包装

6.2.1 包装材料

所用塑料袋（盒）、纸盒、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

DB37/T 426-2004

一定数量的小包装袋（盒）装入纸盒或纸箱中，盒或箱中加产品合格证；纸箱底部用粘合剂粘牢，上下用封箱带粘牢或用打包带捆扎。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味，运输中防止日晒雨淋、虫害、有害物质的污染，装卸时要轻拿轻放，防止机械损坏。

6.4 贮存

产品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同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。常温下保质期为12个月。
