

虾米标准编制说明

企业名称：吉林省隆缘食品制造有限公司

标准名称：虾米

标准编号：Q/JLLY0007S-2021

一、标准工作过程

该产品系我厂开发的新产品，该产品目前尚无国家标准和行业标准及地方标准，根据《食品安全法》的有关规定，为保证生产质量，应制定企业产品标准作为企业组织生产、产品质量控制和质量评价的依据。该项工作已列入企业年度工作计划，为此，制定了本标准《虾米》编号：Q/JLLY0007S-2021。

- 1、成立标准起草小组。
- 2、收集资料和有关国家标准。
- 3、调查研究和实验、检验。
- 4、在调研的基础上确定了起草框架。
- 5、编写征求意见稿，在征求有关人员意见后，形成了标准送审稿。
- 6、组织标准审查，形成标准报批稿，经总经理批准后发布。

二、产品特性说明

1、产品类别及确定理由：

本产品类别为水产动物及其制品【水产制品】，是根据《国家食品药品监督管理总局关于公布食品生产许可分类目录的公告（2016年第23号）》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的食品类别（名称）说明及GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的食品分类系统确定的。

2、产品名称及确定理由：

本标准适用于以虾为原料，经挑选、加盐蒸煮、干燥、脱壳等工艺加工制成的虾米。本产品类别属于水产动物及其制品。其产品的配料、生产工艺完全符合《国家食品药品监督管理总局关于公布食品生产许可分类目录的公告（2016年第23号）》中水产动物及其制品的类别名称及品种明细的规定，为此，产品名称确定为虾米。

3、加工工艺及确定理由：

本标准适用于以虾为原料，经挑选、加盐蒸煮、干燥、脱壳等工艺加工制成的虾米。本产品类别属于水产动物及其制品。其加工工艺是根据本产品的特性及调味品生产许可审查细则（2006版）要求而确定。

三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

1、原辅料要求：本公司严格对所需产品原辅料进行采购，对品质进行把关，坚决杜绝原料次品，本着对消费者负责的角度进行进购原辅料。

2、感官指标：具有原料应有色泽；组织形态：肉质坚实、大小基本均匀；滋、气味：鲜香，无氨味等异味；杂质为无肉眼可见外来杂质。本企业按照原料配方及生产工艺进行多次生产加工，最终定型该产品，确定了产品的色泽、组织形态、滋气味及杂质各项指标。检验方法为：取试样置于无色玻璃器皿中，在自然光线下目测色泽、形态，口感品尝滋味。

3、理化指标：水分 \leq 20%，检验方法为 GB 5009.3；食盐 \leq 11%，检验方法为 GB 5009.44；完整率 \geq 80%，检验方法为 SC/T 3204。

4、污染物指标：铅 \leq 0.9mg/kg，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 1.0mg/kg，本标准规定铅 \leq 0.9mg/kg，检验方法为 GB 5009.12；总砷 \leq 0.5mg/kg，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 0.5mg/kg，本标准此项目数值等同于国家标准，检验方法为 GB 5009.11；铬 \leq 2.0mg/kg，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 2.0mg/kg，本标准此项目数值等同于国家

标准，检验方法为 GB 5009.123；N-二甲基亚硝胺 $\leq 4.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 $4.0 \mu\text{g}/\text{kg}$ ，本标准此项目数值等同于国家标准，检验方法为 GB 5009.26；多氯联苯 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 $0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，本标准此项目数值等同于国家标准，检验方法为 GB 5009.190；甲基汞 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 $0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，本标准此项目数值等同于国家标准，检验方法为 GB 5009.17；无机砷 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中要求限值为 $0.5\text{mg}/\text{kg}$ ，本标准此项目数值等同于国家标准，检验方法为 GB 5009.11。

5、微生物限量：根据 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品中的规定，菌落总数可以接受水平的限值为 $5 \times 10^4 \text{CFU}/\text{g}$ ，此项目依据 GB 4789.2 规定的方法检验；大肠菌群可以接受水平的限值为 $10 \text{CFU}/\text{g}$ ，此项目依据 GB 4789.3 平板计数法规定的方法检验

根据 GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》中的规定，沙门氏菌可以接受水平的限量值为 0，此项目依据 GB 4789.4 规定的方法检验；副溶血性弧菌可以接受水平的限量值为 $100 \text{MPN}/\text{g}$ ，最高安全限量值为 $1000 \text{MPN}/\text{g}$ ，此项目依据 GB 4789.7 规定的方法检验；金黄色葡萄球菌可以接受水平的限量值为 $100 \text{CFU}/\text{g}$ ，最高安全限量值为 $1000 \text{CFU}/\text{g}$ ，此项目依据 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

四、与有关食品安全国家标准指标的比较情况

重金属铅按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg}/\text{kg}$ ，本标准规定铅（以 Pb 计） $\leq 0.9\text{mg}/\text{kg}$ ，此项严于国家标准。

吉林省隆缘食品制造有限公司

2021年9月10日