

《腌制生食海产品》企业标准编制说明

该产品有国家标准 GB 10136，企业制定的是严于国家标准的企业标准，为了保证食品安全，依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，按照《关于进一步规范辽宁省食品安全企业标准备案工作的通知（辽卫规[2017]1号）》要求，特制订了该产品的企业标准，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

本标准是根据 GB/T1.1—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》而编制的。标准编制的有关情况说明如下：

1、鲜、冻动物性水产品：采取感官检验，应鲜活、无腐败、无变质、无污染。每采购一批样品，应到检验机构进行检验，各项指标应符合 GB 2733、GB 2762、GB2763 及 GB 31650 的规定。

2、食用盐：检验外观，应符合 GB 2721 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

3、味精：检验外观，应符合 GB 2720 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

4、白砂糖：检验外观，应符合 GB/T 317、GB 10134 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

5、辣椒（整的或粉状）：检验外观，应符合 GB/T 30382 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

6、酿造酱油：检验外观，应符合 GB/T 18186、GB 2717 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

7、酿造食醋：检验外观，应符合 GB/T 18187、GB 2719 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

8、调味料酒：检验外观，应符合 SB/T 10416、GB 2762 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、生产许可证、检验报告）

9、大蒜：检验外观，应符合 GH/T 1194、GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 标准的要求，检查进货厂家有效证件（营业执照、检验报告）

10、生产用水：应符合 GB 5749 标准的要求。

、食品添加剂添加量：本产品不添加任何食品添加剂。

本标准适用于以鲜、冻动物性水产品为原料，以食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油、酿造食醋、辣椒（整的或粉状）、调味料酒、大蒜为辅料，经挑选、清洗、分选、盐渍、调味、包装、冷冻贮存而制成的可直接食用的腌制生食海产品

六、本标准与食品安全相关的指标、限量及制订依据：

指标	企业标准 指标限量	引用标准名称	引用标准 指标限量
----	--------------	--------	--------------

固形物含量 / (%)	≥45				根据产品特性制订	根据产品特性制订			
氯化物 (以 Cl ⁻ 计) / (%)	≤10.0				根据产品特性制订	根据产品特性制订			
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤25				GB 10136 动物性水产制品	≤25			
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤1.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤1.0			
N-二甲基亚硝胺 / (ug/kg)	≤4.0				GB 2762 食品中污染物限量	≤4.0			
无机砷 (以As计) / (mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
甲基汞 (以Hg计) / (mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
镉 (以Cd计) / (mg/kg)					GB 2762 食品中污染物限量				
甲壳类	≤ 0.5					≤ 0.5			
腹足类	≤ 2.0					≤ 2.0			
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤1.8 (严于国标)				GB 2762 食品中污染物限量	≤2.0			
多氯联苯 / (mg/kg)	≤0.5				GB 2762 食品中污染物限量	≤0.5			
	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以CFU/g表示)					采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M		n	c	m	M
菌落总数 / (CFU / g)	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵	GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品	5	2	5×10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群 / (CFU / g)	5	2	10	10 ²	GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品	5	2	10	10 ²
	采样方案及限量 (若非指定,均以/25g 表示)					采样方案及限量 (若非指定,均以/25g 表示)			
	n	c	m	M		n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—	GB29921 预包装食品中致病菌限量	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB29921 预包装食品中致病菌限量	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g

吸虫囊蚴	不得检出	GB 10136 动物性水产制品	不得检出
线虫幼虫	不得检出		不得检出
绦虫裂头蚴	不得检出		不得检出

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

本标准的制定符合生产状况，可操作性强，完全可以指导企业的生产、检验和销售。

单位名称：东港市船悦水产有限公司

编制日期：2021年10月27日