

Q/GZHQ

贵州省食品安全企业标准

Q/GZHQ 0002S-2021

香辣螺蛳



2021-03-24 发布

2021-04-10 实施

贵州省会群食品生产有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的规则起草。

本标准由贵州省会群食品生产有限公司提出。

本标准起草单位：贵州省会群食品生产有限公司。

本标准主要起草人：向礼祥。



香辣螺蛳

1 范围

本标准规定了香辣螺蛳的要求（含检验方法）、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以螺蛳为主要原料，以酸笋、菜籽油、食用盐、辣椒、味精、调味料酒、白砂糖、酿造酱油、大蒜、生姜、花椒、葱、胡椒、十三香、水为辅料，经清洗、前处理、高温烹饪、杀菌、调味、真空包装、外包装制作而成的即食香辣螺蛳。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1536	菜籽油（含第1号修改单）
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.7	食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定



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 5009.17	食品安全国家标准	食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准	食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	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/T 18186	酿造酱油	
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）	
GB/T 30383	生姜	
GB/T 30391	花椒	
SB/T 10416	调味料酒	
NY/T 455	胡椒	
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第123号令（2009）食品标识管理规定（修订版）		

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 螺蛳

应符合 GB 2733 的要求。

3.1.2 酸笋

应符合 GB 2714 的要求。

3.1.3 菜籽油

应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的要求。

3.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。



3.1.5 味精

应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。

3.1.6 调味料酒

应符合 SB/T 10416 的要求。

3.1.7 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.8 酿造酱油

应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的要求。

3.1.9 大蒜、葱

应无杂质、无霉变、无虫蛀，具有该品种应有的色泽、气味和滋味。

3.1.10 辣椒

应符合 GB/T 30382 的要求。

3.1.11 生姜

应符合 GB/T 30383 的要求。

3.1.12 花椒

应符合 GB/T 30391 的要求。

3.1.13 十三香

应符合 GB/T 15691 的要求。

3.1.14 胡椒

应符合 NY/T 455 的要求。

3.1.15 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

3.1.16 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.17 其他原料应符合相应标准和有关管理规定，不得使用 and 添加不符合食品安全国家标准的物质。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。



表1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘上,在自然光下观察色泽和状态嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味
滋味、气味	具有该产品正常滋味、气味,无异味、无酸败味	
状态	具有该产品正常的形状和组织状态,无正常视力可见的外来杂质,无霉变、无虫蛀	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

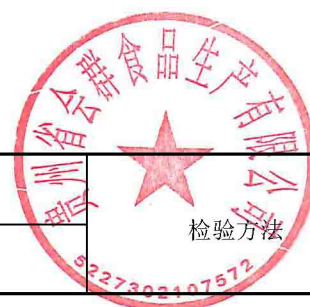
项 目	指标	检验方法
蛋白质/(g/100g) $\geq$	3.0	GB 5009.3
食盐(以 Cl^- 计)/(g/100g) $\leq$	18.0	GB 5009.44
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.9	GB 5009.12
多氯联苯 ^a (mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.190
铬(以Cr计)/(mg/kg) $\leq$	2.0	GB 5009.123
镉(以Cd计)/(mg/kg) $\leq$	0.1	GB 5009.15
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.11
过氧化值/(g/100g) $\leq$	0.25	GB 5009.227
挥发性盐基氮/(mg/100g) $\leq$	30	GB 5009.228
N-二甲基亚硝胺/(μg /kg) $\leq$	4.0	GB 5009.26
甲基汞 ^b (以 Hg 计)/(mg/kg) $\leq$	0.5	GB 5009.17
^a PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		
^b 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。		

3.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	



菌落总数/(CFU/g)	5	1	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌/(MPN/g)	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。并按JJF 1070规定检验。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂的质量应符合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。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次配料，同一班次，同一生产线生产的同一包装规格产品为一批。

5.2 抽样

从每一批次中随机抽取 600g（不少于 15 个最小包装）样品，平均分成两份，一份供检验用，一份备查。抽样人员应填写抽样单，包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。

5.3 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、标签、净含量、菌落总数和大肠菌群。产品检验合格并附合格证方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准要求3.2-3.5中所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 正常稳定批量生产时，每年至少两次的型式检验；
- c) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；



- d) 产品停产六个月以上恢复生产时;
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

5.4 判定规则

检验指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时,可对留样或从同批产品中加倍抽样,对不合格项目进行复检,复检结果符合本标准规定时,判该批产品为合格品,复检结果不符合本标准规定时,判该批产品为不合格品。若微生物指标不符合本标准时,则直接判定该批产品不合格,不得复检。

6 标签、包装、运输及贮存

6.1 标签

产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品内包装应符合 GB 4806.7 的要求或其他食品安全国家标准相关要求。产品封口应严密,外包装应整洁,无明显破损,标签端正,图案清晰;外包装用瓦楞纸箱,应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、运输过程中应防止挤压、暴晒和雨雹淋袭。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。装卸时应轻装轻卸。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、避光、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。贮存时货物离地面 $\geq 20\text{cm}$,离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。

7 保质期

符合本标准贮运条件下,保质期见食品标签标注。

