

Q/YLS

云南林森食品有限公司企业标准

Q/YLS 0002 S—2024

即食水产制品

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0004 S-2024
备案日期: 2024 年 1 月 22 日

2024-01-22 发布

2024-01-29 实施

云南林森食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的即食水产制品，是以紫菜、海带、裙带菜、坛紫菜、羊栖菜、石花菜等藻类中的一种或几种为主要原料，经原料处理、浸泡清洗、分切、煮制、晾制、添加辅料、食品添加剂等进行调味、拌料调配、装袋、灭菌、包装等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 19643-2016 《食品安全国家标准 藻类及其制品》；其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南林森食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林琳。

南省食品
案号:5
案日期:

即食水产制品

1 范围

本标准规定了即食水产制品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以紫菜、海带、裙带菜、坛紫菜、羊栖菜、石花菜等藻类中的一种或几种为主要原料，经原料处理、浸泡清洗、分切、煮制、晾制、添加辅料、食品添加剂等进行调味、拌料调配、装袋、灭菌、包装等工艺加工制成的即食水产制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 紫菜、裙带菜、坛紫菜、羊栖菜、石花菜（海茸）等藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.2 干海带：应符合 SC/T 3202 或 GB 19643 的规定。
- 3.1.3 豆瓣酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.4 香辣酱：应符合 GB 2718 或 GB 31644 或相关食品标准的规定。
- 3.1.5 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.8 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.9 肉类及肉制品：应符合 GB 2726 或 GB 2730 的规定。
- 3.1.10 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.11 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 芝麻（白芝麻、黑芝麻）、花生、核桃等坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.14 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.16 酵母提取物：应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.17 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.18 葱干、胡萝卜干、莴笋干、贡菜干、菜心干、白菜干等蔬菜干制品：应选用洁净、无霉变、无污染、无虫蛀、无异味的产品，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.19 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

安全
306

3.1.20 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有其相应产品应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
气 味	具有其相应产品应有的气味，无异味。	
组织形态	具有其相应产品应有的组织形态。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
水分, g/100g	≤ 90.0	GB 5009.3
食盐(氯化钠), g/100g	≤ 18.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

^a酸价、过氧化值指标仅限于含有油脂制品的产品检测。

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合 GB 19643 的规定。

3.5.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.6 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规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于100个最小包装，抽样不得少于20个最小包装（总量不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2024 年 01 月 03 日至 2024 年 01 月 10 日 在 食策咨询微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



备案单位（盖章）

2024 年 1 月 10 日

林琳

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 1 月 10 日