

DB21

辽宁省地方标准

DB 21/2392-2014

食品安全地方标准 即食海参

2014-12-29 发布

2015-06-29 实施

辽宁省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准是按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准起草单位：辽宁省卫生厅卫生监督局、大连工业大学。

本标准主要起草人：刘德文、王旭太、侯红漫、董秀萍、龙峰、赵浩吉、孟琳、张公亮、朱蓓薇

辽宁省食品安全地方标准

即 食 海 参

1 范围

本标准规定了即食海参的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜海参、盐渍海参为原料，经预处理、水发（或不水发）、入味（或不入味）、包装、杀菌等工艺加工而成的即食海参（不包括不采用终端杀菌工艺的海参产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 4789.3-2003 食品微生物学检验 大肠菌群测定
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.11 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/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/T 5009.123 食品中铬的测定
- GB/T 5009.190 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SC/T 3016 水产品抽样方法
- SC/T 3215 盐渍海参
- 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令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

农业部公告（2002）第 235 号 《动物性食品中兽药最高残留限量》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 即食海参

指经过加工处理，可直接食用，或经过简单缓化处理即可食用的海参产品。根据加工工艺不同，即食海参主要分为水发和非水发类即食海参。

3.2 水发类即食海参

指以新鲜海参或盐渍海参为原料，经脱盐（或不脱盐）、煮制等预处理后，水发、入味（或不入味）、包装、杀菌等工艺加工而成的即食海参。

3.3 非水发类即食海参

指以新鲜海参或盐渍海参为原料，经脱盐（或不脱盐）、煮制等预处理后，不水发、入味（或不入味）、包装、杀菌等工艺加工而成的即食海参。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海参：鲜活海参应符合 GB 2733 的规定；盐渍海参应符合 SC/T 3215 的规定。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.4 其他辅料：食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定，其他辅料应符合相应食品标准及规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈淡褐色或深褐色等海参固有颜色，有光泽
组织形态	肉质组织正常，个体完整，有弹性
滋、气味	具有本品固有的滋、气味，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质，品尝时无异物感

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	水发类即食海参	非水发类即食海参
固形物含量/（g/100g） ≥	50	—
蛋白质 /（g/100g） ≥	3.0	10.0
盐分（以氯化钠计）/（g/100g） ≤	3.0	
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0	
无机砷 ^c （以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	2.0	
铬（以 Cr 计）/（mg/kg） ≤	2.0	
甲基汞 ^a （以 Hg 计）/（mg/kg） ≤	0.5	
多氯联苯 ^b /（mg/kg） ≤	0.5	

^a可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。

^b多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

^c测定总砷的含量，如总砷不超标，则不用测定无机砷。

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3、表 4 规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数/ (CFU/g) $\leq$	3000
大肠菌群/ (MPN/100g) $\leq$	30

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定,均以 25g 表示)			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	—
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g
注 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。				

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物

污染物指标应符合 GB 2762 的规定。

4.7 净含量负偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品置于白搪瓷盘内，在自然光线下，采用目测、口尝、鼻嗅等方法进行检验

5.2 理化指标

5.2.1 固形物含量

按 GB/T 10786 规定进行。

5.2.2 蛋白质

按 GB 5009.5 规定进行。

5.2.3 盐分

按 GB/T 12457 规定进行。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定进行。

5.2.5 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定进行。

5.2.6 镉

按 GB/T 5009.15 规定进行。

5.2.7 铬

按 GB/T 5009.123 规定进行。

5.2.8 甲基汞

按 GB/T 5009.17 规定进行。

5.2.9 多氯联苯

按 GB/T 5009.190 规定进行。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB4789.2 规定执行。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

5.3.3 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.7、GB 4789.10（第二法）规定执行。

5.4 净含量及负偏差

按 JJF 1070 规定进行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应由企业质量检验部门按标准要求进行检验，合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同原料、同规格、同生产日期的产品为一批。抽样按 SC/T 3016 规定进行。

6.3 出厂检验

出厂检验由生产单位质检部门执行，经检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量偏差、固形物含量、蛋白质、盐分（特指入味海参）、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目应包括本标准要求中的全部项目。

6.4.2 有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

6.4.3 判定规则

产品经检验全部符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍抽取样品对不合格项进行复验，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

预包装的标签内容按 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》规定执行，标志应清晰、完整、牢固。包装箱表面按 GB/T 191 规定执行。

7.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料的标准及有关规定，包装牢固、严密。运输包装为瓦楞纸箱，瓦楞纸箱应符合国家有关质量要求。应符合 GB6453。

7.3 运输

运输工具应干净卫生。运输中应防止受潮、日晒，防止与有毒、有害物质混贮。

7.4 贮存

本产品应贮存于 0℃~4℃或 (-18±2)℃的库房内，仓库清洁，严禁与有毒、有害、易腐蚀的物品同库混放，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

保质期：0℃~4℃保存，3 个月；(-18±2)℃以下保存，12 个月。
