ICS 67.120.30
CCS X 20

中 国 食 品 工 业 协 会 团 体 标 准

XX XXXXX—XXXX

螯虾制品
Crayfish product

（送审稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

中国食品工业协会　　发 布

前　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会、江苏省淡水水产研究所、苏州市味知香食品股份有限公司、山东惠发食品股份有限公司。

本文件主要起草人：张美琴、姜燕京、夏靖、惠增玉。

螯虾制品

1 范围

本文件规定了螯虾制品的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以克氏原螯虾（*Procambarus clarkii*）为原料，经挑选分级、清洗、热处理（油炸或水煮）、去头或不去头、冷却、调味或不调味、速冻、包装等工序制成的熟制产品。其它螯虾产品参照执行。

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 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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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标准
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30891 水产品抽样规范
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 36193 水产品加工术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 36193界定的术语和定义适用于本文件。

4 要求

4.1 原料

原料应鲜活、清洁、无污染，符合GB 2733的规定。

4.2 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.4 加工用水

应为饮用水。饮用水应符合GB 5749的规定。

4.5 加工过程

应符合GB 14881的规定。

4.6 规格

整虾按个体质量划分为六个规格。规格应符合表 1 的规定。

表 1 规格 **单位为克/只**

规格	加小号（XS）	小号（S）	中号（M）	大号（L）	加大号（XL）	特大号（XXL）
质量	< 14	14~19	20~29	30~39	40~49	> 49

4.7 感官要求

4.7.1 冻品感官要求

单冻产品的个体间应易于分离，冰衣透明光亮，虾体排列整齐，无干耗和软化现象。块冻产品冻块清洁、坚实，表面平整不破碎，冰被均匀盖没虾体。

4.7.2 解冻后感官要求

应符合表2的规定。

表 2 解冻后感官要求

项 目	要 求
色 泽	虾壳呈红色/青色，色泽均匀，光泽度好，虾肉呈红色/白色/黄色，无杂色斑点
组织与形态	体型完整，虾身呈自然弯曲状，或整理的形状，肌肉组织紧密、有弹性
滋气味	具有产品固有的滋气味，无异味
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

4.8 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项　　目	指　标
冻品中心温度/（℃）	≤ -18
过氧化值/（g/100g ）	≤ 0.25

4.9　安全指标

4.9.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9.2 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9.3 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.9.4 微生物限量

4.9.4.1 致病菌应符合 GB 29921 的规定。

4.9.4.2 其他微生物（指示菌）限量还应符合表 4 的规定。

表 4 微生物（指示菌）限量　　单位为 CFU/g

序 号	项 目	采样方案[a]及限量			
		n	c	m	M
1	菌落总数	5	2	5×10^4	10^5
2	大肠菌群	5	2	10	10^2
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

4.10　净含量

应符合 JJF 1070的规定。

5　试验方法

5.1 规格

对解冻样品逐只称重。

5.2　感官检验

5.2.1 解冻前感官检验

在光线充足、清洁、无异味的环境中，将试样平置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，检验外观和包装完整性。按4.6.1的规定进行检验。

5.2.2　解冻

将冻品置于塑料袋中，封严袋口，在 10℃~25℃的流水下解冻。当冻品表面冰溶解，将样品倒入孔径为 2mm 的网筛中，均匀摊铺沥水 2min~3min。

5.2.3 解冻后感官检验

将解冻后的试样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上，按表 1 的规定逐项进行检验。

5.3 理化指标

5.3.1 冻品中心温度

单冻品将温度计插入试样中心或盒、袋中心部位；块冻品用钻头钻至冻块几何中心，取出钻头，立即插入温度计，待温度计指示温度不再下降时，记录读数。

5.3.2　过氧化值

按GB 5009.227的规定执行。

5.4 安全指标

5.4.1　污染物限量

按 GB 2762 的规定执行。

5.4.2 农药残留限量

按 GB 2763的规定执行。

5.4.3 兽药残留限量

按GB 31650的规定执行。

5.4.4 微生物限量

5.4.4.1 致病菌

按 GB 29921 的规定执行。

5.4.4.2　菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

5.4.4.3 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法的规定执行。

5.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

6　检验规则

6.1 组批规则与抽样方法

6.1.1 组批规则

同原料、同条件下，同一天生产的包装的产品为一检验批。

6.1.2 抽样方法

按 GB/T 30891的规定执行。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验

每批产品应进行出厂检验。出厂检验由生产单位质量检验部门执行。检验项目为规格、感官、冻品中心温度、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量，检验合格签发检验合格证，产品凭检验合格证入库或出厂。

6.2.2 型式检验

正常生产时，每半年检验一次。有下列情况之一时应进行型式检验。检验项目为本文件中规定的全部项目：

a）停产6个月以上，恢复生产时；
b）原料产地变化或改变生产工艺，可能影响产品质量时；
c）国家行政主管部门提出进行型式检验要求时；
d）出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
e）正常生产时，每年至少两次的周期性检验；
f）对质量有争议，需要仲裁时。

6.3 判定规则

6.3.1 检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格品。

6.3.2 出厂检验项目如有 1 项（微生物指标除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有 1 项或 1 项以上不符合本文件规定，则判定该批产品为不合格品。微生物指标有 1 项不符合本文件规定，则判定为不合格品，不得复检。

6.3.3 型式检验项目不超过 3 项（微生物指标除外）不符合本文件规定，可加倍抽样复检，复检后仍有 1 项或 1 项以上不符合本文件规定，判该批产品为不合格品。型式检验项目超过 3 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不应复检。微生物指标有 1 项不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，不得复检。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718 的规定。营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装容器与材料

应符合GB 4806.7、GB/T 6543等相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.2 包装要求

一定数量的小袋（盒）装入外包装箱中。包装应密闭、牢固、防潮、不易损坏。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁，无异味，不应接触有腐蚀性物质或其它有害物质。

7.3.2 运输过程中产品应防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害，不应与气味浓郁物品混运。

7.3.3 应采用冷藏车（箱）运输，保持产品温度≤-15℃。

7.4 贮存

7.4.1 不同规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离应不少于 10 cm，与墙壁距离应不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。

7.4.2 产品应贮存于阴凉、清洁、无异味的库房内，防止受潮、日晒、虫害、有害物质的污染和其他损害。贮存时应保持产品温度≤-18℃。