中国食品工业协会团体标准

《螯虾制品》编制说明

（上报稿）

《螯虾制品》团体标准起草工作组

二〇二一年十一月

团体标准《螯虾制品》编制说明

一、工作情况

（一）立项背景

1、螯虾制品加工业是新兴产业，生产规模快速发展

“十三五”以来，小龙虾产业呈现爆发式增长，消费市场持续升温，已成为当前我国最火爆的餐饮和网红食品之一。2019 年，全国小龙虾养殖总产量达 208.96 万吨，养殖总面积达 1929 万亩，据测算，2019 年中国小龙虾产业总产值达 4110 亿元，同比增长 19.28％（未包括港澳台统计，下同）。主要分布在湖北、安徽、湖南、江苏、江西等省市，以上 5 省产量占全国 96.9%。其中，小龙虾养殖业产值约 710 亿元，以加工业为主的第二产业产值约 440 亿元，以餐饮为主的第三产业产值约 2960 亿元，分别同比增长 4.11％、55.48％和 8.54％。第二产业占比增幅较大，第三产业产值占总产值的 72.02％，小龙虾产业是由消费主导的渔业融合型产业。全国从事小龙虾生产经营的合作经济组织近 5000 个，小龙虾全产业链从业人员约 520 万人，其中，从事第一产业人员近 100 万人、从事小龙虾加工等第二产业人员近 20 万人、小龙虾流通经纪人约 10 万人。

2019 年我国小龙虾二三产业稳步发展，湖北、江苏二省已经形成了较为完备的全产业链条。小龙虾加工业保持加速发展态势，加工能力持续增加。据不完全统计，2019 年，湖北、安徽、湖南、江西、江苏、山东、浙江 7 省的 113 家年加工量在 100 吨以上的规模化小龙虾加工企业加工总量约 80 万吨，比 2018 年增加 18 万吨，增长 150％；仅湖北省就增加规模化加工企业 30 多家，加工量增长 186％。

表 1　2019 年各省规模化小龙虾加工厂情况

省份	规模化加工厂数量（个）	加工量（万吨）
湖北	51	58.54

湖南	13	7.77
江苏	26	5.4
安徽	14	3.5
江西	6	5.00
山东	2	0.31
浙江	1	0.2

我国小龙虾主要以初级加工为主，精深加工量约为 3 万吨左右，占加工总量比例很低。2019 年，部分加工企业的销售市场由主要出口欧美朝着国内消费为主、出口市场为补充转变；产品类型也日渐丰富，由单一速冻虾仁向调味即食整肢虾、单冻虾尾、速冻虾仁三足鼎立方向转变。

我国小龙虾消费市场呈现爆发式增长态势，线上线下小龙虾市场快速增长。餐饮消费在提升小龙虾市场需求方面发挥了重要作用。各地积极加大小龙虾菜肴的研发，形成了一大批小龙虾知名菜肴和餐饮品牌，受到了广大消费者，特别是青年一代消费者的青睐。为了降低成本，方便食用，目前普遍应用现代科学技术和先进装备，以定量化、标准化、机械化、自动化加工代替传统手工制作方式，将小龙虾调味、（油炸）熟制、速冻等工业化、规模化生产加工，在冷链流通到消费市场。

2、产业亟待解决的问题

该产业在快速发展的同时，也出现了各种各样的问题亟需解决和规范;一是速冻熟制螯虾行业加工企业规模大小不一，鱼龙混杂。产品质量参差不齐，规范小龙虾产品生产、保证产品质量成为重中之重。二是该产业为新兴产业，相关标准存在相应的空白，标准的缺失制约速冻油炸小龙虾加工业的健康发展。三是关键的技术指标欠缺，如感化指标、理化和微生物指标及标识等，存在食品安全风险；四是相关的国家标准、行业标准缺乏针对性，难以实现对小龙虾的统一规范。

为引导速螯虾制品加工业向产业化、标准化方向发展，根据螯虾制品质量安全形势及行业管理工作的需要，中国食品工业协会提出制定《螯虾制品》团体标准。

（二）任务来源

为了加强鳌虾制品生产监管，提高鳌虾制品质量水平，由中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会提出，中国食品工业协会《2021 年中国食品工业协会团体标准制定计划》（中国食协[2021]3 号）文件批准，《鳌虾制品》列入 2021 年第一批团体标准制定工作计划。

项目名称为《鳌虾制品》，标准牵头单位：中国食品工业协会冷冻冷藏食品专业委员会，执笔单位：江苏省淡水水产研究所，完成期限：1 年。

（三）主要工作过程

⑴、2020 年 2 月至 2021 年 2 月，标准调研阶段：

本标准由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、洪湖市新宏业食品有限公司等单位组成《鳌虾制品》标准制定小组，为了更好地了解我国鳌虾制品加工生产情况，提高标准的适用性、先进性和合理性，“标准”制定小组到江苏省、湖南省、河南省、湖北省等鳌虾产品的主产区调研生产状况。江苏省调研了江苏海浩农业发展有限公司、湖南省主要调研了湖南顺祥水产食品有限公司；河南省主要调研了河南省的信阳宏润冷冻加工有限公司、河南中川水产食品有限公司、河南省宝树水产有限公司、潢川县文尧水产有限公司等冻鳌虾加工企业；湖北省调研了湖北莱克水产食品股份有限公司、湖北省潜江市华山水产食品有限公司、以及潜江市柳伍水产食品有限公司等 3 家鳌虾制品加工企业。标准起草工作组成员认真听取了鳌虾制品加工企业的情况反馈，调查分析了鳌虾产品的生产现状、产量、质量及产品检验状况和国际贸易情况，同时收集样品进行检验分析，根据产业调研资料和检测数据，结合收集到的国内外相关标准法规，依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第一 部分：标准化文件的结构和起草规则》对标准进行了编写，完成了本标准的征求意见稿。

⑵、2021 年 2 月至 2021 年 6 月，标准征求意见阶段

2021年6月20在上海市举办中国冷冻冷藏食品工业标准化工作会议。开展了团体标准启动会暨讨论会，来自科研、教学、检测、标准化、推广、管理等方面的专家

对江苏省淡水水产研究所等单位起草的标准进行了讨论,根据专家意见进行了修改，形成标准送审稿。

（3）2021 年 7 月至 8 月，标准公开征求意见

中国食协冷专委发文，《鳌虾制品》团体标准在全国公开征求意见，来自全国大专院校、科研所、生产企业行业专家反馈意见建议 42 条，经起草工作组研究，采纳 25 条，部分采纳 1 条，不采纳 16 条。

（4）2021 年 11 月至 ，标准报批阶段

2021 年 11 月，《鳌虾制品》团体标准上报中国食品工业协会，进行审核。经过中国食协团体标准委员会审定，工作组修改完善，2022 年 3 月再次上报中国食品工业协会审批。

表 1 主要起草人员及承担工作

姓名	单位	承担的工作
张美琴	江苏省淡水水产研究所	主持标准制定，调研，收集资料、样品，标准文本的起草
姜燕京	中国食品工业协会	策划标准研制方案，行业组织发动，标准立项、上报程序，联系标准归口单位，检验项目的确认，分析方法设计，组织标准调研工作，组织讨论会，审定会，联系行业专家，上报等各项工作
夏靖	苏州市味知香食品股份有限公司	标准调研，提供产业加工相关资料，提供鳌虾制品生产状况，市场调研，实验验证等工作

二、标准编制原则及确定主要内容

（一）标准编制原则

本标准制定的主要原则: 一是符合性, 符合国家和行业有关方针、政策、法律、

法规，贯彻国家强制性标准，与行业标准协调一致；二是适用性，充分考虑 我国国情，以促进我国速冻熟制螯虾的生产管理为目的，确保工作中的数据准确、管理有效；三是目的性，有利于全行业速冻熟制螯虾产业生产管理技术的进步和产品质量的提高。

（二）标准主要内容的确定

《螯虾制品》团体标准主要是判断生产出来的产品是否已达到了国家规定的质量标准，并对螯虾制品的各种指标作出定量的明确的规定，是一个具体的检测指标标准体系。其技术要点包括：原辅料、香辛料、食品添加剂、加工用水、加工过程、规格、感官要求、理化指标、安全指标和净含量。在制定技术指标的过程中，充分利用现有的资料，对现行标准进行合理引用，定位于产品的安全性指标，并充分考虑了标准在全国统一使用的适用性和可操作性，文件中各有关技术指标兼顾到内销和出口的质量要求，因此本文件对内销品和出口品均适用。

1、标准适用范围的说明

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（水煮或油炸）、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、术语和定义

（1）GB/T 36139界定的术语和定义适用于本文件。

3、原料

原料应鲜活、清洁、无污染，符合GB 2733的规定。

4、香辛料

应符合 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术标准》的规定。

5、食品添加剂

应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定。

4、加工用水

加工用水应为饮用水。饮用水应符合 GB 5749《生活饮用水卫生标准》的规定。

7、加工过程

加工过程应符合 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

8、规格指标

冻鳌虾的规格是市场销售定价的重要依据之一，无论是包装产品还是散装形式销售的，规格大的鳌虾显然价格高，但大多数厂家在包装袋上并没有显示规格。从有利于规范市场、提高产品质量和提升产业技术水平出发，本文件制定产品规格是有必要的。

文件修订小组根据调研和测定验证结果分析，参考江苏海浩集团、湖南顺祥水产食品有限公司、湖北省潜江市华山水产食品有限公司、江西海浩鄱阳湖水产有限公司、潜江市柳伍水产食品有限公司等的企业标准，在文件中将产品划分为六个规格。见表2.

表 2 速冻熟制鳌虾的规格 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

9、感官指标

本文件规定了冻品感官要求和解冻后感官要求。

9.1 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。

9.2 解冻后感官要求

解冻后感官应符合表3的规定。

表3 解冻后速冻鳌虾的感官要求

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

10、理化指标

10.1 冻品中心温度

规定为不高于-18℃。

10.2 过氧化值

应符合 GB 19295-2011《食品安全国家标准 速冻米面制品》的要求，规定为≤ 0.25 g/100g。

11、安全指标

国标GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》对生制品、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》对动物性水产制品的安全指标均做了明确规定，要求污染物限量应符合GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。兽药残留量应符合GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的规定。微生物限量要求，致病菌应符合GB 29921中熟制水产品的规定。其他微生物限量还应符合GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》中表3的规定（即本编制说明表3的规定）。

表3 微生物限量 单位为CFU/g

项 目	采样方案[a]及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	5×10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3平板计数法
[a]样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					

12、净含量

由于我国对食品净含量负偏差有相应的规定——JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》，因此本文件规定净含量应符合 JJF 1070的规定。

（三）检测方法

本标准中的检验方法采用现行有效的国家及行业标准的检测方法。如：

过氧化物的测定按GB 5009.227的规定进行。

净含量的测定按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》进行。

安全指标要求致病菌按 GB 2733 的规定执行；指示菌按 GB 10136 中规定的方法执行。

（四）标签、标志、包装、运输、储存

1、标签标志

预包装产品的标签应符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。预包装产品的营养标签应符合 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

运输包装上的标志应符合GB/T 191-2005《包装储运图示标志》的规定。

2、包装

包装材料：包装容器与材料应符合GB 4806.7《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB/T 6543《运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱》等相关国家标准或行业标准的规定。包装应完整、无损坏、无污染。

包装要求：产品应密闭包装，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。

3、运输

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。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。应采用冷藏车（箱）运输，保持产品温度低于-15℃。

4、储存

产品应储存于阴凉、干燥、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。不同规格、批次的产品应分垛存放，标示清楚，并用垫板垫起，与地面距离不少于 10 cm，与墙壁距离不少于 30 cm，堆放高度以纸箱受压不变形为宜。储存时应保持产品温度在-18℃以下。

三、主要试验（或验证）

标准起草工作组采集了冻螯虾产品，测定了样品中无机砷、甲基汞、铅、镉、铬等污染物指标，结果见附表 1；测定了基呋喃类代谢物、孔雀石绿、隐性孔雀石绿、氯霉素等兽药指标，结果见附表 2；测定了菌落总数、大肠菌群、大肠杆菌、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、李斯特氏菌、霍乱弧菌等微生物指标，结果见附表 3。

四、国内外标准与国外先进标准的程度，以及与国际国内外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品的有关数据的对比

未检索到国际食品法典（CAC）及国外其他国家和地区的螯虾制品等相关产品的标准。

五、与有关现行法律、法规和强制性标准的关系

本标准与《食品安全法》及现行的法律、法规和强制性食品安全国家标准及卫生标准的规定一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准制定过程中，无重大分歧意见。

七、标准作为强制性标准或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布后，行业主管部门、行业协会应举办标准宣贯培训班，促进 水产品冷链物流信息技术健康稳定的发展。

九、废止或替代现行有关标准文件的建议

本标准为首次发布。

十、其他应予以说明的事项

无。

团体标准《速冻熟制螯虾》标准编制小组

二〇二一年七月

附表 1 速冻熟制螯虾产品污染物指标检验结果表

编　号	甲基汞（mg/kg）	无机砷（mg/kg）	铬（mg/kg）	镉（mg/kg）	铅（mg/kg）
江苏 1#	未检出	0.12	0.018	0.069	0.067
江苏 2#	未检出	0.14	0.019	0.037	0.096
江苏 3#	未检出	0.22	0.022	0.056	0.031
江苏 4#	未检出	0.1	0.036	0.053	0.026
江苏 5#	未检出	0.14	0.027	0.012	0.025
江苏 6#	未检出	0.074	0.012	0.016	0.042
江苏 7#	未检出	0.11	0.14	0.012	0.16
江苏 8#	未检出	0.16	未检出	0.01	0.038
江苏 9#	未检出	0.083	0.058	0.069	0.04
江苏 10#	未检出	0.11	0.023	0.036	0.11
江苏 11#	未检出	0.061	0.032	0.01	0.025
江苏 12#	未检出	0.14	未检出	0.055	0.03
湖南 1#	未检出	0.098	0.022	0.12	0.036
湖南 2#	未检出	0.09	未检出	0.025	0.049
湖南 3#	未检出	0.13	0.094	0.26	0.046

湖南 4#	未检出	0.16	0.016	0.18	0.051
湖南 5#	未检出	0.18	0.016	0.046	0.11
湖南 6#	未检出	0.11	0.47	0.045	0.092
湖南 7#	未检出	0.14	0.083	0.068	0.097
湖南 8#	未检出	0.15	0.071	0.037	0.048
湖南 9#	未检出	0.12	0.049	0.069	0.087
湖南 10#	未检出	0.18	0.024	0.12	0.04
湖南 11#	未检出	0.11	0.049	0.18	0.38
湖南 12#	未检出	0.11	0.04	0.055	0.04
湖南 13#	未检出	0.12	0.047	0.042	0.043
湖北 1#	未检出	0.083	0.025	0.057	0.069
湖北 2#	未检出	0.063	0.038	0.058	0.048
湖北 3#	未检出	0.091	0.039	0.11	0.052
湖北 4#	未检出	0.14	0.056	0.016	0.10
湖北 5#	未检出	0.082	0.060	0.01	0.47
湖北 6#	未检出	0.14	未检出	0.08	0.015
湖北 7#	未检出	0.18	0.022	0.01	0.048
湖北 8#	未检出	0.26	0.029	0.018	0.025
湖北 9#	未检出	0.092	0.053	0.12	0.074
湖北 10#	未检出	0.086	0.032	0.043	0.047
湖北 11#	未检出	0.16	0.013	0.029	0.025
河南 1#	未检出	0.083	0.023	0.023	0.069
河南 2#	未检出	0.099	0.011	0.067	0.082
河南 3#	未检出	0.18	0.046	0.087	0.035
河南 4#	未检出	0.068	0.01	0.22	0.037

附表 2 速冻熟制螯虾产品安全指标检验结果汇总表

编　号	呋喃唑酮代谢物	呋喃它酮代谢物	呋喃西林代谢物	呋喃妥因代谢物	孔雀石绿	隐性孔雀石绿	氯霉素	金霉素	四环素	土霉素
河南 1#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 6#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 11#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 16#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 19#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
河南 24#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
湖南 1#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
湖南 6#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
湖南 15#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
湖北 1#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
湖北 1#	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	/	/	/
限量要求	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	不得检出	100μg/kg	100μg/kg	100μg/kg

附表 3 速冻熟制螯虾产品微生物检验结果汇总表

编　号	菌落总数（熟制品）（CFU/g）	大肠菌群（熟制品）（MPN/g）	大肠杆菌（CFU/g）	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	单增李斯特氏菌	霍乱弧菌
河南 1#	80	<3.0	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 2#	3.9×10^3	<3.0	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 3#	2.0×10^3	<3.0	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 4#	1.6×10^2	<3.0	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 5#	1.8×10^2	<3.0	/	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
河南 6#	5.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 7#	5.9×10^2	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 8#	5.7×10^2	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 9#	6.0×10^2	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 10#	6.2×10^2	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 11#	6.1×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 12#	4.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出

编　号	菌落总数（熟制品）（CFU/g）	大肠菌群（熟制品）（MPN/g）	大肠杆菌（CFU/g）	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	单增李斯特氏菌	霍乱弧菌
河南 13#	4.9×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 14#	5.5×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 15#	5.1×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 16#	5.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 17#	4.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 18#	5.3×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 19#	5.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 20#	4.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 21#	3.9×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 22#	4.4×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 23#	5.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 24#	4.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 25#	6.4×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出

编　号	菌落总数（熟制品）（CFU/g）	大肠菌群（熟制品）（MPN/g）	大肠杆菌（CFU/g）	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	单增李斯特氏菌	霍乱弧菌
河南 26#	3.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 27#	6.7×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
河南 28#	5	<30	/	未检出	未检出	未检出	/	/
湖南 1#	5.2×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 2#	5.7×10^3	25	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 3#	3.4×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 4#	8.7×10^3	25	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 5#	4.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 6#	4.9×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 7#	3.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 8#	5.0×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 9#	5.3×10^3	15	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 10#	4.5×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出

编　号	菌落总数（熟制品）（CFU/g）	大肠菌群（熟制品）（MPN/g）	大肠杆菌（CFU/g）	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	单增李斯特氏菌	霍乱弧菌
湖南 11#	7.6×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 12#	6.1×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 13#	5.0×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 14#	6.2×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖南 15#	5.8×10^3	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 3#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 4#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 5#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 6#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 7#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 8#	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 9#（生制品）	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 10#（生制品）	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出

编　号	菌落总数（熟制品）（CFU/g）	大肠菌群（熟制品）（MPN/g）	大肠杆菌（CFU/g）	沙门氏菌	金黄色葡萄球菌	副溶血性弧菌	单增李斯特氏菌	霍乱弧菌
湖北 11#（生制品）	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 12#（生制品）	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 13#（生制品）	<100	<10	<10	未检出	<10（CFU/g）	未检出	未检出	未检出
湖北 14#（生制品）	200	<0.3	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出	未检出
限量要求	1.0×10^5 cfu/g	$\leq1.0\times10^2$ MPN/100g	不得检出	不得检出	100-1000CFU/g	100-1000 MPN/g	/	/