



Q/JDD

青岛金豆豆食品有限公司企业标准

Q/JDD 0001 S-2021

代替 Q/JDD 0001 S-2015

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月22日 09点22分

海鲜酱

企业标准信息公共服务平台
公开
2021年06月22日 09点22分

2021-06-10 发布

2021-06-10 实施

青岛金豆豆食品有限公司 发布



企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月22日 09点22分

企业标准信息公共服务平台
公开 2021年06月22日 09点22分



前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/JDD 0001S-2015《海鲜酱》。

本标准与 Q/JDD 0001S-2015 相比主要变化如下：

—— 更新了规范性引用文件。

本标准由青岛金豆豆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董正礼。



海鲜酱

1 范围

本标准规定了海鲜酱的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、运输与贮存。

本标准适用于以海虾、蛤蜊、牡蛎、小海蟹为主要原料，添加食盐为辅料，经原料验收、清洗去杂、盐制、粉碎、发酵、配料、熟制、罐装、杀菌、冷却、贴标、装箱、入库等主要工艺加工制成的海鲜酱产品。

2 规范性引用文件

下列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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜冻、动物性水产品
- 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 4789.2 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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- 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
- 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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- SC/T 3602 虾酱
- QB/T 4594 玻璃容器 食品罐头瓶
- 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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料

3.1.1 海虾、蛤蜊、牡蛎、小海蟹等

应符合GB 2733的规定。

3.1.2 白砂糖



应符合GB/T 317的规定。

3.1.3 花生油

应符合GB/T 1534的规定。

3.1.4 味精

应符合GB 2720的规定。

3.2 生产工艺

原料验收→清洗去杂→盐制→粉碎→发酵→配料→熟制→装瓶→杀菌→冷却→贴标、装箱→入库

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
滋味、气味	无异味	取适量试样于白色瓷盘中、在自然光下观察其状态、闻其气味。温开水漱口，品其滋味
状态	无正常视力可见霉斑、无外来异物	

3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌的限量应符合GB 29921中的规定。

3.4.2 微生物限量还应符合表3的规定。

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(cfu/g)	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(cfu/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
样品的采集及处理按GB 4789.1, GB 4789.22执行。					

3.5 食品添加剂限量

应符合GB 2760的规定。

3.6 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；

3.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按JJF 1070中规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

5.2 抽样

随机均匀抽取，每批抽样数量8袋，其中6袋用于检验，其余2袋留样备查。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验



5.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

5.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 市场监督管理部门提出进行型式检验要求时。

5.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装为玻璃瓶或复合食品包装袋，分别应符合QB/T 4594, GB 4806.7的规定。

6.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

6.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

6.3 运输

6.3.1 产品运输工具采用常温运输；应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

6.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

6.4.1 常温储存，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

6.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期为12个月。