

# Q/BKS

## 北票市凯天利食品有限公司企业标准

Q/BKS 0002S—2023

代替：Q/BKS 0002S—2018

---

### 红油蚕蛹

2023-07-16 发布

2023-08-16 实施

---

北票市凯天利食品有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的调味蚕蛹是以鲜或冻蚕蛹为主要原料，经解冻（鲜蚕蛹不需要）、预处理、油炸、脱油冷却、调味、包装等工艺制成的具有特殊风味的蚕蛹制品。由于本产品目前尚无国家标准和地方标准，依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的有关规定，特制定本标准，作为我厂生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由北票市凯天利食品有限公司提出并起草。

本标准由北票市凯天利食品有限公司发布。

本标准主要起草人：刘佳妮 曹宜亭 李明香。

本标准代替 Q/BKS 0002S—2018。

本标准与 Q/BKS 0002S—2018 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 更新了作废标准；
- 修改了产品部分的指标及限量。

# 红油蚕蛹

## 1 范围

本标准规定了本公司生产的红油蚕蛹的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以鲜或冻蚕蛹为主要原料，经解冻（鲜蚕蛹不需要）、预处理、油炸、脱油冷却、调味、包装等工艺制成的具有特殊风味的蚕蛹制品。

## 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- 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 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.230 食品安全国家标准 食品中羰基价的测定
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂  
 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 《定量包装商品计量监督管理办法》2023年修订版（国家市场监督管理总局令第70号）  
 《食品标识管理规定》（国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号）

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 原料：蚕蛹形态完整、成熟、无腐烂、无霉变、无杂质。剔除破碎蛹、不成熟蛹、僵蚕及蚕皮、蚕沙等杂质，染料限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763及其增补版的规定，兽药最大残留限量符合GB 31650及其增补版的规定。

3.1.2 辅料：植物油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、色拉油、香辛料调味品应分别符合GB 2716、GB/T 5461、GB/T 8967、GB/T 15691的规定，使用的其他辅料应符合相应的标准要求。

3.1.3 生产用水：应符合GB 5749的规定。

#### 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	产品表面呈褐色或黄褐色。	取50g样品置于白瓷盘上，在自然光线下观察其色泽和状态。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，同时查看有无杂质、霉变、腐烂、虫蛀。
滋味、气味	味道鲜美、醇厚，具有蚕蛹特有的滋味、气味，无异味、无酸败味，鲜、咸适口。	
状 态	具有蚕蛹正常的形状和组织状态，大小基本均匀，无正常视力可见的外来杂质，无霉变、无腐烂、无虫蛀。	

#### 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/%	≤ 10	按GB 5009.3规定

续表 2

项 目	指 标	检验方法
酸价/（以脂肪计）（KOH）/（mg/g） ≤	3	按 GB 5009.229 规定
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	按 GB 5009.227 规定
羰基价（以脂肪计）/（meq/kg） ≤	20	按 GB 5009.230 规定
挥发性盐基氮/（mg/100g） ≤	20	按 GB 5009.228 规定
总砷（以 As 计）/（mg/kg） ≤	0.5	按 GB 5009.11 规定
铅（以 pb 计）/（mg/kg） ≤	1.0	按 GB 5009.12 规定

### 3.4 微生物和致病菌指标

微生物和致病菌应符合表 3 的规定。

表 3 微生物和致病菌指标

项 目 <sup>b</sup>	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	按GB 4789.2规定
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>	按GB 4789.3规定
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	按GB 4789.10规定
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	按GB 4789.4规定
霉菌计数/（CFU/g） ≤	200				按GB 4789.15规定
a. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； b. 若食品安全国家标准GB 29921-2021后续修订包含本产品时，本产品致病菌限量应符合该标准。					

### 3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

### 3.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药残留限量和兽药残留限量

3.7.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 及其增补版的规定。

3.7.2 兽药最大残留限量应符合 GB 31650 及其增补版的规定。

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 使用的食品添加剂应符合国家相应的标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的品种、残留量和使用量应符合GB2760及国家卫健、市场监管部门的规定。

### 3.9 净含量的偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按照 JJF 1070 进行检验。

### 3.10 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量监督检验部门按标准要求检验验收，合格后方可入库使用。

### 4.2 组批与抽样

以同一次投料生产、同一规格、同一生产日期的且包装完好的产品为一批。随机抽取满足检验需要量样品，分成两份，一份供检验用，一份留样备检。微生物检验抽样还应符合 GB 4789.1 要求。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前，须经生产企业检验室按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证方可出厂。出厂检验包括感官要求、水分、挥发性盐基氮、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每年进行一次，若国家食品监管部门年度抽检合格可免于型式检验，但有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 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) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物和致病菌指标不得复检。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.1.3 标签要清洁、端正、牢固。

## 5.2 包装

5.2.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.1 等国家食品包装材料标准的规定，产品内包装采用塑料或塑料树脂材料的应符合 GB 4806.6、GB 4806.7 的规定，产品内包装采用玻璃材料的应符合 GB 4806.5 的规定。外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.2.2 包装物体必须端正，体外清洁，标签封贴紧密。

5.2.3 包装箱必须牢固，与所装内容物尺寸要匹配，胶封，捆扎结实。

## 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。运输时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压，不得曝晒、雨淋、受潮。

## 5.4 贮存

5.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

5.4.2 产品贮存在常温、阴凉、干燥、通风的库房里，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，产品应有垫离，离墙 20cm，离地 10cm。

在符合本标准规定条件下，包装完整未经启封的产品保质期不少于 1 个月。

---

Q/BKS 0002S—2023