

团 体 标 准

T/RDSX 0001S-2019

海蜇
Jellyfish

2019-06-10 发布

2019-8-10 实施

如东县食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由如东县食品行业协会归口。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 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 食品污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准起草单位：如东县食品行业协会、南通北渔人和水产有限公司、南通洋口港水产实业有限公司、南通洋鲲水产有限公司、南通吉优食品有限公司。

本标准主要起草人：顾明、顾振宇、秦鑫、丁美华、韩志勇、陈莹莹。

本标准于2019年6月10日首次发布。

海蜇

1 范围

本标准规定了海蜇的分类及产品命名规则、要求、检验规则和标签标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以盐渍海蜇皮或盐渍海蜇头为原料经切丝（片、块）、浸泡、去杂、清洗、沥干、包装或以新鲜海蜇皮或新鲜海蜇头为原料经切丝、盐矾提干加工、包装制成的非即食海蜇（以下简称产品）。

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 1886.229 食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸铝钾（又名钾明矾）

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

SC/T 3210 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

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》

3 分类及产品命名规则

产品根据工艺不同分为：盐渍海蜇、淡化海蜇。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 盐渍海蜇皮或盐渍海蜇头应符合 GB 10136和SC/T 3210的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749的规定。
- 4.1.3 新鲜海蜇应符合GB 2733的规定。
- 4.1.4 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.5 硫酸铝钾应符合GB 1886.229的规定。

4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表 1 感官要求及试验方法

项 目	指 标	试验方法
色泽	白色、浅黄色、黄褐色或红琥珀色等自然色泽，有光泽。	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察色泽和组织状态及杂质，嗅其气味。
组织状态	丝条状、片状或块状，具有韧性。	
气味	具有该产品应有的气味，无酸败味，无异味。	
杂质	无正常视力可见杂质，允许带少量红衣，无泥沙。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表 2 理化指标及试验方法

项目		指标		试验方法
		盐渍海蜇	淡化海蜇	
食盐（以 Cl 计）/ %	<	25.0	10.0	GB 5009.44
固形物含量/（g/100g）	≥	50.0		GB/T 10786
明矾（以 Al 计）/（mg/kg）	≤	500		GB 5009.182
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	1.9		GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.17
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.11
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤	2.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺/（μg/kg）	≤	4.0		GB 5009.26
多氯联苯 ^a /（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.190
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定。			
^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。				

4.4 净含量及试验方法

产品的净含量按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》的规定执行，试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、食盐、固形物含量、明矾和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的第四章除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1kg（不小于 4 个最小包装单位，用于净含量检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2kg（不小于 8 个最小包装单位，净含量检验的样本另计）。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

5.5.2 检验项目的指标如有不符合本标准的要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检如仍不符合标准规定，则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标签标志、包装、运输、贮存

6.1 标签标志

产品的销售包装标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.4 贮存

6.4.1 盐渍海蜇：产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

6.4.2 淡化海蜇：产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，贮存温度 0~25℃。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

7.1 盐渍海蜇：自产品生产之日起，在本标准规定的贮存运输条件下，保质期为 12 个月。

7.2 淡化海蜇：自产品生产之日起，在本标准规定的贮存运输条件下，保质期为 6 个月。

全国团体标准信息平台