

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0120—2024

供厦食品 海鲜卷

Food for Xiamen Seafood rolls

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市市场监督管理局、厦门市同安区市场监督管理局、厦门市同安区美林街道后田社区股份经济合作社、厦门市标准化研究院。

本文件主要起草人：骆和东、周娜、周圣男、陈立登、颜明旭、叶雅真、翁琴云、沈群红。

引 言

作为沿海城市，厦门的海鲜物产十分丰富，也催生出许多富有海洋风味特色的传统美食，海鲜卷就是其中的一种。海鲜卷是厦门传统宴席、酒楼大排档上一道备受青睐的特色菜肴，主要选用厦门传统的薄饼皮，包入鲜虾仁、鸡蛋等主料调味后制成的馅料，经油炸之后成为酥香可口、风味颇佳的菜肴。

供厦食品 海鲜卷

1 范围

本文件规定了供厦食品 海鲜卷的术语定义、技术要求、检验方法、生产过程的卫生规范、标签标识及运输和贮存。

本文件适用于第3章定义的预包装海鲜卷。

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 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 4789.20 食品安全国家标准 食品微生物学检验 水产品及其制品采样和检样处理

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定

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/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB/T 23596 海苔
GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
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
NY/T 840 绿色食品 虾
NY/T 1067 食用花生
SB/T 10753 沙拉酱
T/XMSSAL 045 食品生产加工小作坊卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

薄饼皮 Pancake crust

以小麦粉、水为原料，添加或不添加盐、植物油，经打浆、熟化、烙制而成的一种面皮。

3.2

海鲜卷 Seafood rolls

以熟制的鲜虾仁和鸡蛋为主要原料，沙拉酱为辅料，添加或不添加猪颈肉、花生碎、香菜、海苔、食用盐、植物油等，用薄饼皮为外衣包裹馅料制作成型，冷藏或冷冻贮存、运输和销售，熟制后方可食用的预包装产品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 虾：应符合 NY/T 840 中关于活鲜或鲜虾的要求。
- 4.1.2 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.3 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 和有关规定
- 4.1.4 猪肉：应为猪颈肉，其质量应符合 GB/T 9959.1 的要求。
- 4.1.5 花生：应符合 NY/T 1067 的要求。
- 4.1.6 香菜：应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB 2763.1 的要求。
- 4.1.7 海苔：应符合 GB/T 23596 的要求
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.10 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.1.11 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.12 其他原辅材料应符合相应的食品安全标准和相关规定。

4.2 感官指标及检验方法

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指标要求	检验方法
外观	外观形状、大小基本一致，包裹紧密，无破皮开裂，不露馅	取适量样品置于白色、洁净瓷盘中，在自然光下肉眼观察外观、色泽和杂质，嗅其气味，并按包装明示食用方法烹饪后品尝其滋味。
色泽	白色或淡黄色，色泽均匀，无明显色差	
滋、气味	具有本品应有的气味和滋味，烹调后咸甜适中、鲜香味美、无异味	
杂质	外表及内部无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标及检验方法

项 目	指标要求	检验方法	备 注
蛋白质/（g/100g）	≥9.0	GB 5009.5	/
挥发性盐基氮/(mg/100g)	≤5.0	GB 5009.228	/
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227	采用GB 19295
食盐（以氯化钠计）/（g/100g）	≤1.0	GB 5009.44	/

4.4 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的规定，同时符合表3的规定。

表3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
铅（以Pb计）/(mg/kg)	Lead	≤0.5	GB 5009.12	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》，严于GB 2762（限值1.0）
镉（以Cd计）/(mg/kg)	Cadmium	≤0.5	GB 5009.15或GB 5009.268	参考欧盟委员会条例（EU）2023/915《食品中污染物限量》
铬（以Cr计）/(mg/kg)	Chromium	≤1	GB 5009.123或GB 5009.268	参考香港《2018年食物掺杂（金属杂质含量）规例》，严于GB 2762（限值2.0）
甲基汞 ^a （以Hg计）/(mg/kg)	Methyl Mercury	≤0.3	GB 5009.17	参考日本《食品中的环境污染物，天然毒素临时法规值》，严于GB 2762（限值0.5）

(续) 表3 污染物限量

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备注
无机砷 ^b (以As计) / (mg/kg)	Arsenic (inorganic)	≤0.5	GB 5009.11	采用GB 2762
N-二甲基亚硝胺 / (μg/kg)	Dimethylnitrosamine	≤4.0	GB 5009.26	采用GB 2762
多氯联苯 ^c / (μg/kg)	Polychlorinated Biphenyls (PCBs)	≤20	GB 5009.190	采用GB 2762
^a 对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞, 当总汞含量不超过甲基汞限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定甲基汞, 否则, 需测定甲基汞含量再作判定。 ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 否则, 需测定无机砷含量再作判定。 ^c 多氯联苯以PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153和PCB180总和计。				

4.5 食品添加剂及检验方法

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 加工过程中不得添加防腐剂、甜味剂、着色剂等任何食品添加剂。

4.6 真菌毒素限量及检验方法

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	指标要求	检验方法	备 注
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂) / (μg/kg)	Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	≤10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》

4.7 农药残留限量及检验方法

农药残留限量应符合GB 2763、GB 2763.1及国家有关规定, 农药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

4.8 兽药残留限量和检验方法

兽药残留限量应符合GB 31650、GB 31650.1及国家有关规定, 兽药残留的检验应遵守相应国家标准和行业标准的规定。

4.9 微生物指标及检验方法

应符合表5的规定。

表5 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (均以/25g表示)				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	参考GB 29921

(续) 表 5 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（均以/25g表示）				检验方法	备 注
	n	c	m	M		
副溶血性弧菌	5	0	0	—	GB 4789. 7	严于GB 29921 (n=5, c=1, m=100 MPN/g, M=1000 MPN/g)
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 30	严于GB 29921 (n=5, c=0, m=100 CFU/g, M=—)
金黄色葡萄球菌	5	0	0	—	GB 4789. 10	严于GB 29921 (n=5, c=1, m=100 CFU/g, M=1000 CFU/g)
注1： ^a 样品的采集及处理按GB 4789. 1和GB 4789. 20执行。 注2：n为同一批次产品应采集的样品件数，c为最大可允许超出m值的样品数，m为致病菌指标可接受水平的限量值，M为致病菌指标的最高安全限量值。						

5 生产过程的卫生规范

应符合GB/T 23734和T/XMSSAL 045的相关规定。

6 标签和标识

- 6.1 产品标签应清晰、完整、牢固，符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的相关规定。此外，需在醒目的位置标示保质期、产品储存条件、净含量和食用方法。
- 6.2 保质期从海鲜卷形成最终销售单元的日期起计算。生产日期和保质期应当标注到小时，并采用 24 小时制标注，保质期通常不得超过 48 h。若产品全程采用冷冻保存和销售，企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，并经保质期测试试验合格的基础上保质期可延长至 72 h。

7 运输和贮存

- 7.1 产品运输应符合 GB 31605 的要求，运输工具应清洁、无异味；运输过程中应轻装、轻卸，并防止日晒雨淋、不得与影响产品质量的物品混装。
- 7.2 产品采用冷藏贮存、运输、销售，温度应控制在 0~8℃。若产品采用冷冻方式贮存、运输、销售，温度应控制在-18℃或以下，温度波动应控制在 2℃以内。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中其他污染物质及毒素之限量》
 - [2] 香港地区《2018年食物掺杂（金属杂质含量）规例》（2019版）
 - [3] 日本《食品中的环境污染物，天然毒素临时法规值》（2020版）
 - [4] 欧盟委员会条例（EU）2023/915《食品中污染物限量》
-