

烘焙小虾_辣口

1. 适用产品类型：炒货食品及坚果制品

2. 感官要求

2.1 色泽:具有正常熟虾应有的颜色。

2.2 滋、气味:具有本品种应有的鲜香滋、气味；无异味。

2.3 状态:具有烘焙干虾应有的形态，表面混有芝麻和葱叶；不能有除配料表标示的内容物以外的其他杂质。

注：

无备注内容。

3. 理化要求

验收项目	验收标准	允收标准	退货标准	检验方法
水分, g/100g	≤10.0	---	> 10.0	GB 5009.3
氯化物, %	≤8.00	---	> 8.00	GB 5009.44

注：

无备注内容。

4. 卫生要求

4.1 卫生要求 1

验收项目	验收标准	允收标准	退货标准	检验方法
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤0.50	---	> 0.50	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤0.80	---	> 0.80	GB 5009.12
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤0.50	---	> 0.50	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤2.00	---	> 2.00	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤4.00	---	> 4.00	GB 5009.26
多氯联苯, mg/kg	≤0.50	---	> 0.50	GB 5009.190
大肠菌群, CFU/g	<10	---	≥10	GB 4789.3 第二法
菌落总数, CFU/g	<10000	---	≥10000	GB 4789.2
农兽药残留	原料符合最新的 GB 2763&GB 31650 的要求	---	---	---

注：

多氯联苯：以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

4.2 卫生要求 2

验收项目	采样方案及限量标准				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, CFU/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/100g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
副溶血性弧菌, MPN/100g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：

无备注内容。

5. 检验规则

5.1 供应商出厂检验项目：感官要求、理化要求、大肠菌群、菌落总数

5.2 供应商型式检验项目：以上所有指标，要求每一年提供一次型式检验报告

6. 标签、包装、运输、贮存要求

6.1 标签：外包装包装标识应符合 GB 7718 要求及其他相关国家法律法规要求的内容。配料：干虾（桃红虾）、白砂糖、白芝麻、食用盐、味精、脱水香葱、香辛料。

6.2 包装：包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味、符合相关标准及规定，应采用符合食品接触材料相关法规的材料进行包装，外观整洁、无污染、受潮及破损现象。

6.3 运输：运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应防止挤压、碰撞、日晒、雨淋、冻结。装卸时应轻搬轻放，严禁抛掷。

6.4 贮存：不得与有毒、有害、有异味及其他污染物品混合贮存。该产品特定的贮存条件：阴凉干燥处，开封后请尽快食用。

7. 参考依据

7.1 GB 2763

7.2 GB 31650

7.3 原材料调查表

7.4 供应商产品规格书

7.5 供应商企业标准

8. 说明事项

8.1 每批产品应附有生产商的出厂检验报告单。

8.2 该原料无添加任何的防腐剂、甜味剂以及色素，请供应商提供保函。