

T/MJJF

潜江市网商协会团体标准

T/MJJF 003—2023

小龙虾虾尾罐头生产流通管理规程

Regulations for the production and circulation of canned crayfish tail

2023-04-27 发布

2023-05-20 实施

潜江市网商协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采购	2
4.1 原料	2
4.2 辅料	2
4.3 包装	2
5 生产加工	2
5.1 生产流程	2
5.2 原料煮制	2
5.3 内包装消毒	2
5.4 食品添加剂	2
5.5 分装	2
5.6 封罐	2
5.7 高温灭菌	3
5.8 清洁产品外观	3
5.9 喷码	3
6 技术要求	3
6.1 感官要求	3
6.2 理化指标	3
6.3 污染物限量	3
6.4 微生物限量	3
6.5 食品添加剂	3
6.6 农药残留限量	3
6.7 兽药残留限量	4
7 检验方法	4
7.1 感官要求	4
7.2 理化指标	4
7.3 污染物指标	4
7.4 微生物指标	4
7.5 食品添加剂	4
7.6 农药残留限量	4
7.7 兽药残留限量	4
8 检验规则	4
9 标志标识	4

10 包装、运输与储存	4
11 销售	5
11.1 总体要求	5
11.2 线上	5
11.3 线下	5
11.4 售后	5
11.5 产品追溯和召回	6
附录 A（资料性）小龙虾虾尾罐头生产流程图	7

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。

本文件由潜江市公共检验检测中心提出。

本文件由潜江市网商协会归口。

本文件起草单位：潜江市公共检验检测中心、湖北省标准与质量研究院、湖北神尊农业科技有限公司、潜江市湖耕食品有限公司。

本文件主要起草人：李佳文、涂凡、李响、田佳鑫、夏鸿轶、曹豹、刘中强。

本文件首次发布。

本文件实施应用中如有疑问或对本文件提出有关修改意见建议可咨询、反馈至潜江市公共检验检测中心，联系电话：0728-6480615，邮箱：309356080@qq.com。

小龙虾虾尾罐头生产流通管理规程

1 范围

本文件规定了小龙虾虾尾罐头的采购、生产加工、技术要求、检验方法、检验规则、标志标识和包装、运输与储存以及销售的要求。

本标准适用于小龙虾虾尾罐头的生产、流通管理。

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 191 包装储运图示标志
- 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7098—2015 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 14251 罐头食品金属容器通用技术要求
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- 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
- GB/T 32703 预包装类电子商务交易产品质量信息发布通则
- GB/T 32873 电子商务主体基本信息规范
- GB/T 33992 电子商务产品质量信息规范
- GB/T 35411 电子商务平台产品信息展示要求
- QB/T 1006 罐头食品检验规则
- QB 2683 罐头食品代号的标示要求
- QB/T 4631 罐头食品包装、标志、运输和贮存

3 术语和定义

3.1

小龙虾虾尾罐头 `canned crayfish tails`

以小龙虾为原料，经过去头、清洗、烹饪、封灌等工艺加工生产制成的罐头。

3.2

商业无菌 commercial sterilization

罐头食品经过适度热杀菌后，不含有致病性微生物，也不含有在通常温度下能在其中繁殖的非致病性微生物的状态。

[来源：GB 7098—2015，2.3]

4 采购

4.1 原料

4.1.1 采购的小龙虾应无污染、无病害，其品质应符合GB 2733的规定。

4.1.2 采购方应对采购小龙虾的外观、色泽、气味等进行感官检查。

4.1.3 采购的小龙虾应附有有效进货凭证,并进行检查验收，包括但不限于检验合格证明、产品合格证标签、标识。

4.2 辅料

4.2.1 采购的食用油应符合GB 2716和GB 10146的规定。

4.2.2 采购的食用盐应符合GB 2721的规定。

4.2.3 其他辅料应符合国家有关规定和公告。

4.3 包装

采购的罐头食品金属容器应符合 GB/T 14251 的规定。

5 生产加工

5.1 生产流程

小龙虾虾尾罐头生产应符合 GB 8950 和 GB 20941 的规定，生产流程图见附录 A。

5.2 原料煮制

应将清洗干净的小龙虾虾尾使用清水煮熟，水质应符合 GB 5749 的规定。

5.3 内包装消毒

灌装前应将罐头食品金属容器使用臭氧消毒 20 分钟备用。

5.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.5 分装

应将煮制好的小龙虾虾尾按照固形物净含量的要求称重，并分装至罐头食品金属容器中，固形物净含量应符合本文件 6.2 的要求。

5.6 封罐

将加工好的调味料灌装至金属容器后，使用旋盖包装机封口。

5.7 高温灭菌

封罐的小龙虾虾尾罐头宜经 121℃ 灭菌 8 分钟。

5.8 清洁产品外观

经高温灭菌后的罐头应将罐身清洁干净。

5.9 喷码

应在小龙虾虾尾罐头上喷码，喷码内容应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求
容器	密封完好，无泄漏、无胖听。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落
色泽	具有小龙虾虾尾罐头应有的色泽
滋气味	具有小龙虾虾尾罐头应有的滋味和气味，无异味
组织形态	新鲜，体表完整清晰；肌肉组织坚实，弹性良好

6.2 理化指标

产品的理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
固形物含量 ^a ≥	65%
^a 为固形物含量偏差要求：罐头固形物含量在 245g 以下的允许偏差为±11%，固形物含量在 246 g~500g 时的允许偏差为±8.9%，固形物含量在 1600g 以上的允许偏差为±4%。	

6.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

6.4 微生物限量

应符合罐头食品商业无菌要求。

6.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

6.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

T/MJJF 003—2023

6.7 兽药残留限量

应符合GB 31650和GB 31650.1的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 10786规定的方法进行检验。

7.2 理化指标

7.2.1 净含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.2.2 固形物含量

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.3 污染物指标

按GB 2762规定的方法进行检验。

7.4 微生物指标

按GB 4789.26规定的方法进行检验。

7.5 食品添加剂

按GB 2760规定的方法进行检验。

7.6 农药残留限量

按GB 2763规定的方法进行检验。

7.7 兽药残留限量

按GB 31650和GB 31650.1规定的方法进行检验。

8 检验规则

应符合QB/T 1006的规定。出厂检验项目为感官要求、净含量、固形物含量、微生物指标。

9 标志标识

9.1 罐头容器上的标志标识应符合GB 7718、GB 28050的规定。

9.2 运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.3 产品代号应符合QB 2683的规定。

10 包装、运输与储存

应符合QB/T 4631的规定。

11 销售

11.1 总体要求

应符合GB 31621的规定，线上线下销售环节应建立食品安全销售管理流程。销售前、销售过程中应实施查验制度，不应销售过期和变质的小龙虾虾尾罐头。

11.2 线上

11.2.1 商品展示

11.2.1.1 线上销售产品宣传应真实并获得相关品牌或知识产权方的许可，符合 GB/T 32703、GB/T 32873、GB/T 33992和 GB/T 35411的规定。

11.2.1.2 应对线上销售产品实施明码标价，明示物流、退换货、退款等方面的服务要求。

11.2.1.3 交易前，应提前明示产品销售金额与配送服务费。

11.2.2 交易要求

11.2.2.1 应为线上消费者提供多种渠道的咨询服务，配置熟悉小龙虾虾尾罐头生产工艺、食用方法、贮存方法等信息的客服人员，及时响应消费者的咨询。

11.2.2.2 应在接收客户订单后，对订单进行复核，并确认反馈。

11.2.2.3 商品订单应在承诺的时间内完成。

11.2.3 发货配送

11.2.3.1 应对产品的品牌、数量及其他信息和单据进行核对，并在承诺的时间内完成发货。

11.2.3.2 物流搬运和车装应避免碰撞、乱丢乱掷。不应与有毒有害物品混运。

11.2.3.3 应核对物流单据和凭证，并在电商平台及时公布和更新物流信息，提供物流查询方式和物流服务方的联系方式。

11.2.3.4 应监督配送过程，跟进订单的配送进程。

11.3 线下

11.3.1 档案建立

应建立经销商及零售商管理档案，做好销售记录，记录和凭证保存期限不得少于食品保质期满后6个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。销售记录内容包括但不限于：

——小龙虾虾尾罐头名称、生产时间；

——经销商及零售商的名称、地址、进货时间等信息。

11.3.2 商品陈列

应根据小龙虾虾尾罐头特性进行分区陈列，标明产地、质量等级和价格。

11.3.3 销售人员

销售人员应为消费者提供的服务包括但不限于：

——咨询导购；

——预定服务；

——缺货登记。

11.4 售后

11.4.1 线上线下应建立完整的售后管理制度，为消费者提供多种形式的售后渠道。

11.4.2 线上线下应建立专门的售后服务部门，该部门有充足的人员配置和良好的运转机制。对每一次反馈信息，应及时给予满意回复，并详细记录过程信息，做好保留。

11.4.3 生产、销售、服务等部门之间应有良好的线上线下市场信息反馈机制，并在产品质量及服务质量方面不断改进。

11.5 产品追溯和召回

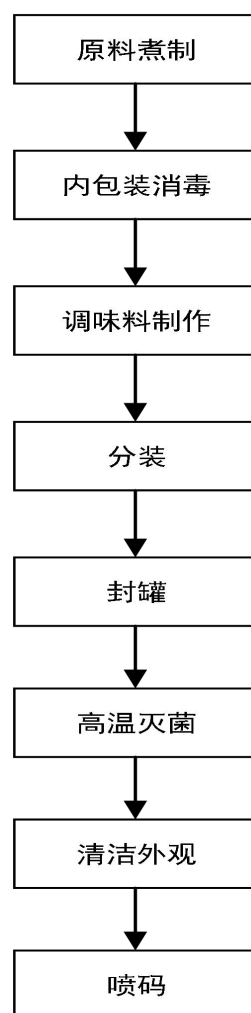
11.5.1 当发现经营的食物不符合食品安全标准时，应立即停止经营，并有效、准确地通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况。

11.5.2 应配合相关食品生产经营者和食品安全主管部门进行相关追溯和召回工作，避免或减轻危害。

11.5.3 针对所发现的问题，食品经营者应查找各环节记录、分析问题原因并及时改进。

附录 A
(资料性)
小龙虾虾尾罐头生产流程图

图A.1提供了小龙虾虾尾罐头生产流程指示图



图A.1 小龙虾虾尾罐头生产流程图