

# Q/SXSD

## 陕西玺士多食品有限公司企业标准

Q/SXSD 0003S—2021

### 蒸碗



Q/610000-12349S-2021  
有效期至 20240325

2021-02-16 发布

2021-03-16 实施

陕西玺士多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

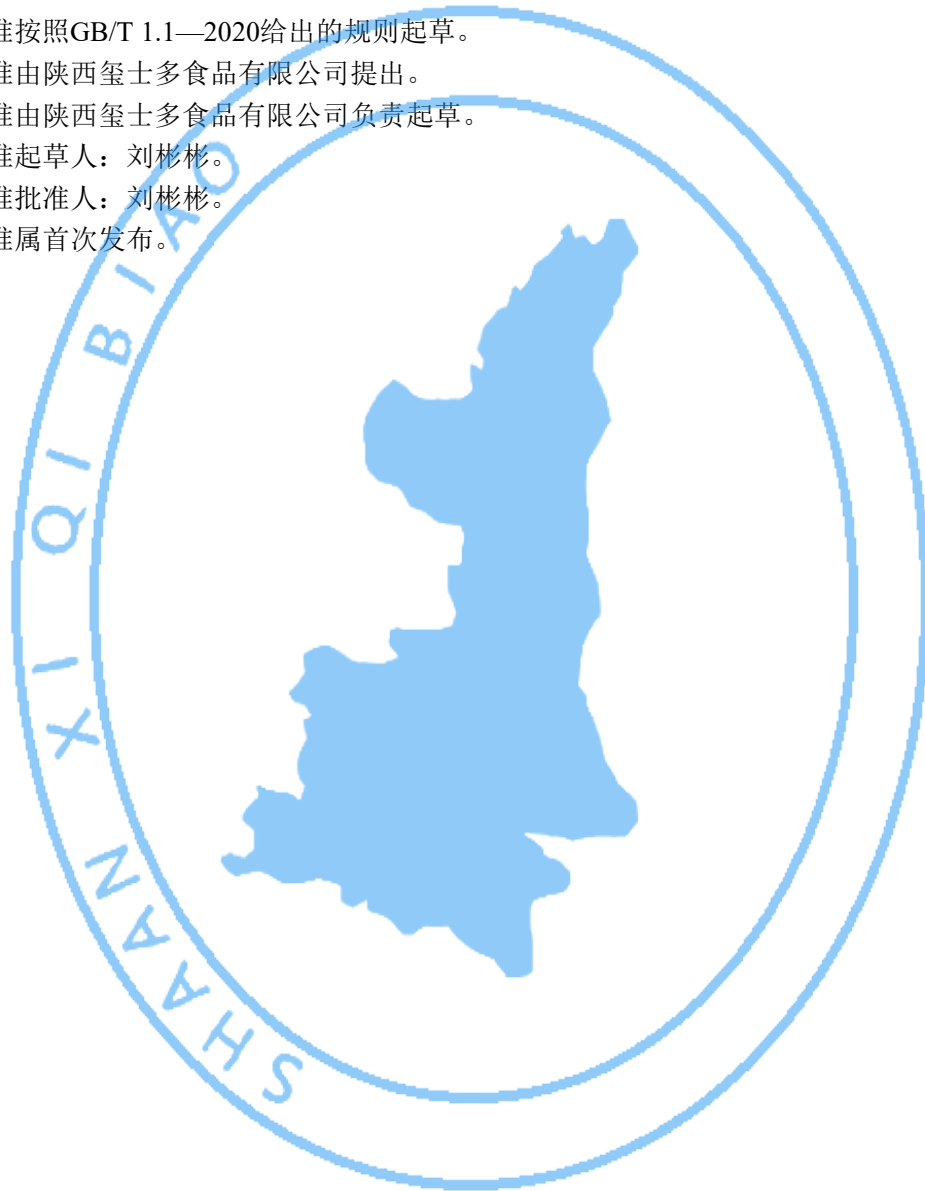
本标准由陕西玺士多食品有限公司提出。

本标准由陕西玺士多食品有限公司负责起草。

本标准起草人：刘彬彬。

本标准批准人：刘彬彬。

本标准属首次发布。



# 蒸碗

## 1 范围

本标准规定了蒸碗的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用鲜（冻）猪肉、鲜（冻）带皮五花肉、梅干菜、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、鲜鸡蛋、饮用水、食用植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、酿造酱油、南乳汁、生姜、葱、大蒜、芝麻油、调味料酒、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、蜂蜜、白砂糖、香辛料为原料，经解冻或不解冻、清洗、切分腌制或切制、裹粉或不裹粉、配料、油炸或蒸制、熬煮或不熬煮、装碗、封口、杀菌、冷却、速冻、包装制成的蒸碗。

## 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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；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/T 317	白砂糖
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
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 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 4789.30	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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.26	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 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 8233	芝麻油
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18006.3	一次性可降解餐饮具通用技术要求
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 21999	蚝油
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30383	生姜
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 1193	姜
NY/T 1758	鲜蛋等级规格
NY/T 1791	大蒜等级规格
NY/T 1835	大葱等级规格
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10416	调味料酒
SB/T 10439	酱腌菜
SB/T 10638	鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
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 产品分类

根据配料的不同，产品可分为小酥肉蒸碗、梅菜扣肉蒸碗和四喜丸子蒸碗。

#### 3.1 小酥肉蒸碗

小酥肉蒸碗是以鲜（冻）猪肉为原料，以食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、鲜鸡蛋、饮用水、食用植物油（大豆油或菜籽油）、食用盐、酿造酱油、生姜、葱、大蒜、芝麻油、调味料酒、鸡精调味料、白砂糖、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切分腌制、裹粉、配料、油炸、装碗、封口、杀菌、冷却、速冻、包装制成的小酥肉蒸碗。

#### 3.2 梅菜扣肉蒸碗

梅菜扣肉蒸碗是以鲜（冻）带皮五花肉、梅干菜为原料，以食用植物油（大豆油或菜籽油）、酿造酱油、南乳汁、生姜、葱、调味料酒、蚝油、食用盐、蜂蜜、白砂糖为辅料，经解冻或不解冻、清洗、

切制、配料、蒸制、装碗、封口、杀菌、冷却、速冻、包装制成的梅菜扣肉蒸碗。

### 3.3 四喜丸子蒸碗

四喜丸子蒸碗是以鲜（冻）猪肉为原料，以食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、饮用水、食用植物油（大豆油或菜籽油）、生姜、葱、酿造酱油、食用盐、白砂糖、调味料酒、芝麻油、鸡粉调味料、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、油炸或蒸制、熬煮、装碗、封口、杀菌、冷却、速冻、包装制成的四喜丸子蒸碗。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）带皮五花肉：应经卫生检验检疫合格，并符合 GB 2707 或相关国家法规的规定。

4.1.2 梅干菜：应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 或相关国家法规的规定。

4.1.3 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

4.1.4 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。

4.1.5 鲜鸡蛋：应符合 GB 2749 或 SB/T 10638 或 NY/T 1758 的规定。

4.1.6 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。

4.1.8 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。

4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

4.1.10 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

4.1.11 南乳汁：应符合 GB 31644 或相关标准的规定。

4.1.12 生姜：应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1193 或相关国家法规的规定。

4.1.13 葱：应符合 NY/T 1835 或相关国家法规的规定。

4.1.14 大蒜：应符合 NY/T 1791 或相关国家法规的规定。

4.1.15 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

4.1.16 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.17 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。

4.1.18 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.19 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。

4.1.20 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.21 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.22 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求		
	小酥肉蒸碗	梅菜扣肉蒸碗	四喜丸子蒸碗
色泽	呈棕黄色或黄褐色或酱褐色	肉呈红褐色或酱褐色，梅干菜呈褐色	呈黄褐色或酱褐色
滋味、气味	具有小酥肉蒸碗特有的滋味和气味，无异味，无异嗅	具有梅菜扣肉蒸碗特有的滋味和气味，无异味，无异嗅	具有四喜丸子蒸碗特有的滋味和气味，无异味，无异嗅
状态	块状或条状，无变形，表面无结霜，无正常视力可见外来异物	肉片基本完整，肉、菜紧密贴合，无变形，表面无结霜，无正常视力可见外来异物	球状，无变形，表面无结霜，无正常视力可见外来异物

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 77.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0
食用盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 10.0
过氧化值(以脂肪计)/%	≤ 0.25
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺/(μg/kg)	≤ 3.0

### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	1	10	100

### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料、食品添加剂和营养强化剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 4.7 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.3 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

取适量被测样品，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，按照标签上标识的食用方法熟制或加热后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

5.2.3 食用盐：按 GB 5009.44 执行。

5.2.4 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

- 5.2.5 总砷：按 GB 5009.11 执行。  
5.2.6 铅：按 GB 5009.12 执行。  
5.2.7 镉：按 GB 5009.15 执行。  
5.2.8 铬：按 GB 5009.123 执行。  
5.2.9 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 执行。

### 5.3 微生物限量

- 5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。  
5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。  
5.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 执行。  
5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 执行。  
5.3.5 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。  
5.3.6 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

- 5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不少于100个最小包装（或50kg），抽样数量不得少于6个最小包装，抽样质量不得少于1kg。

### 6.2 出厂检验

- 6.2.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。  
6.2.2 出厂检验项目为感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2~4.5 全部项目。  
6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行二次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：  
a) 原料、工艺发生较大变化时；  
b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；  
c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；  
d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。  
6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 7 标签、包装、运输、贮存和销售

### 7.1 标签标识

- 7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，同时还应注标明速冻熟制品、食用方法。  
7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用碗应符合 GB/T 18006.3 或 GB 4806.7 的规定，产品包装用塑料周转箱（筐）应符合 GB/T 5737 的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。  
7.2.2 销售包装应保持清洁、完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品运输过程的最高温度不得高于-15℃，运输车辆和器具应保持清洁、卫生。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。不应与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品混装于同一运输单元。

### 7.4 贮存

产品贮存、销售应控制在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，不得与有毒有害、有异味物品混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为60天。

