



410479S-2024

河南莫小仙食品有限公司企业标准

Q/MXX 0013S-2024

# 方便火锅

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南莫小仙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录A、附录B、附录C为规范性附录。

本标准由河南莫小仙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜艳艳、郭翎琳。

H N

Q B

# 方便火锅

## 1 范围

本标准规定了方便火锅的要求、检验规则等要求。

本标准适用于以自制或外购火锅底料或番茄底料为主，搭配外购淀粉制品包（火锅川粉、土豆粉、粉丝中的一种或几种）、自制或外购{方便面【面饼、米粉（米线）饼、粉丝饼中的一种或几种】、方便湿米粉（不含料包）、调味品包（半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种）、蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜）、熟肉制品包、食用菌制品包}、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包中的一种或多种组成，再配以或不配以加热包经组合包装而成的方便火锅。

根据原料不同可分为：辣味火锅、非辣味火锅。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 方便面应符合GB 17400或本企业的企业标准Q/MXX 0009S的规定。

2.1.2 火锅底料、番茄底料应符合GB 31644或DBS51/ 001或本企业的企业标准Q/MXX 0003S的规定。

2.1.3 半固态复合调味料应符合GB 31644或本企业的企业标准Q/MXX 0003S的规定。

2.1.4 液态复合调味料应符合GB 31644或本企业的企业标准Q/MXX 0004S的规定。

2.1.5 固态复合调味料应符合GB 31644或本企业的企业标准Q/MXX 0001S的规定。

2.1.6 外购淀粉制品包应符合GB 2713的规定。

2.1.7 熟肉制品包应符合GB 2726或本企业的企业标准Q/MXX 0008S的规定。

2.1.8 蔬菜制品包应符合GB 2714或QB/T 5471或本企业的企业标准Q/MXX 0011S的规定。

2.1.9 食用菌制品包应符合GB 7096或本企业的企业标准Q/MXX 0005S的规定。

2.1.10 方便湿米粉应符合Q/SYJM 0006S的规定（见附录B）或本企业的企业标准Q/MXX 0010S的规定。

2.1.11 外购豆制品包应符合GB 2712的规定。

2.1.12 外购动物性水产制品包应符合GB 10136的规定。

2.1.13 外购畜禽血制品包应符合Q/GSF0005S（见附录C）或DBS41/ 011的规定。

### 2.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	将各物料包充分混合均匀后，取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态，检查有无杂质并尝其滋味，嗅其气味。
组织形态	具有产品应有的形态	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标													检验方法
	固态复合调味料	液态复合调味料	半固态复合调味料、火锅底料、番茄底料	动物性水产制品包	食用菌制品包	熟肉制品包	豆制品包	蔬菜类方便菜肴	畜禽血制品包	酱腌菜包	淀粉制品包	方便面	方便湿米粉(不含料包)	
水分, g/100g ≤	15				-			95.0		-		14	70	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g ≤	58	25	25	-	15.0	8.0	-	8.0	5.0		-			GB 5009.44
*酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤		-	5.0	-	-	3.0	5.0			-				GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤		-	0.25	-	-	0.25	0.25			-				GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.8		0.9	0.4(鱼类制品) 1.9(海蜇制品) 0.9(其他)	0.2(仅限以平菇、榛蘑、香菇为主料的产品) 0.9(仅限以松茸菌为主料的产品) 0.9[仅限以木耳、银耳为主料的产品(干重计)] 0.4(其他)	0.25	0.2	0.25		0.40		0.18		GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg ≤					-	0.5	-	0.5		-				GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg ≤			0.1	0.1(鱼类制品) 0.5(其他)	0.8(仅限以松茸菌为主料的产品) 0.5(干重计)(仅限以木耳、					-				GB 5009.11

			银耳为主料的产品) 0.5 (其他)						
镉 (以Cd计), mg/kg ≤		-	0.1 (其他鱼类制品) 0.5 (仅限以香菇为主料的产品) 0.5 (干重计) (仅限以木耳、银耳为主料的产品) 0.6 (仅限以羊肚菌、榛蘑为主料的产品) 1.0 (仅限以松茸菌为主料的产品) 0.2 (其他)	0.1	-	0.1	-		GB 5009.15
甲基汞 (以Hg计), mg/kg ≤		-	0.5 (仅适用于含有螺蛳、海虾的产品) 0.1 (干重计) (仅限以木耳、银耳为主料的产品) 0.1 (其他)				-		GB 5009.17
铬 (以Cr计), mg/kg ≤		-	2.0	-	1.0	-	1.0	-	GB 5009.123
米酵菌酸, mg/kg ≤		-		0.25 (仅限以银耳为主料的产品)			-		GB 5009.189
N-二甲基亚硝胺, μg/kg ≤		-	4.0	-	3.0	-	3.0	-	GB 5009.26
多氯联苯, μg/kg ≤		-	20				-		GB 5009.190
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤								-	5.0 GB 5009.22
展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg ≤		-	20					-	GB 5009.185

注：\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

a适用于含油且经过油炸的产品。其中酸价指标不适用于使用发酵型配料和酸性配料的产品，例如：豆瓣酱、甜面酱、酱腌菜制品（泡辣椒、糟辣椒、剁辣椒、泡姜、泡豇豆、盐渍竹笋、盐水渍辣椒和酸性配料（番茄、酿造食醋、柠檬酸、冰乙酸、乳酸）等产品。

b仅限于添加山楂的产品。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 动物性水产制品包应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

2.4.2 食用菌制品包应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。  
食用菌制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.3 熟肉制品包应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

a样品的分析及处理按 GB4789.1 执行;  
b适用于使用牛肉类原料的熟肉制品包。  
熟肉制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外, 单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.4 即食豆制品包应符合表6的规定。

表6 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样，单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行，各独立包单独检测。

2.4.5 蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜）应符合表7的规定。

表7 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g（仅限蔬菜类方便菜肴）	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>d</sup> ，CFU/g	5	2	10	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样，单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行，各独立包单独检测。

b不适用于使用豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、酱腌菜（泡菜、泡生姜、泡辣椒、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡大蒜、泡豇豆、芽菜）且无杀菌的产品。

d不适用于非灭菌发酵型产品。

蔬菜制品包按其原料的类别判定(主要原料是指除水外，单一原料类别添加量之和占比最高)。

2.4.6 畜禽血制品包应符合表8的规定。

表8 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30

a各组合包单独取样，单独判定。样品的分析及处理按 GB 4789.1执行，各独立包单独检测。

2.4.7 淀粉制品包、方便面【面饼、米粉（米线）饼、粉丝饼】、方便湿米粉（不含料包）应符合表9的规定。

表9 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g（仅限熟制面米制品、熟制淀粉制品）	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g（仅限熟制面米制品、熟制淀粉制品）	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

a各组合包单独取样，单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行，各独立包单独检测。

2.4.8 即食调味品包应符合表10的规定。

表10 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

<sup>a</sup>各组合包单独取样, 单独判定。样品的分析及处理按 GB4789.1执行, 各独立包单独检测。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881规定。

## 2.7 标志、标签

2.7.1 方便火锅预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定, 可参照附录 A 进行标注。

2.7.2 标签中应注明加热时安全使用的警示用语。

## 2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定, 外购料包食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 污染物限量应符合GB2762的规定, 农药残留限量应符合GB2763的规定; 兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

# 附录 A

## (资料性附录)

### 方便火锅标签标注形式

#### A.1 概述

本附录以示例形式提供了方便米饭预包装部分标签项目的标示形式，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。

#### A.2 内包装标签标示形式（示例）

##### A.2.1 主要展示版面内容

名称：麻辣烫自热火锅

净含量（或净含量/规格）：260克【蔬菜包120克+火锅川粉100克+火锅底料40克】

##### A.2.2 其他版面内容

配料表：

蔬菜包：土豆、莲藕、竹笋……

火锅川粉：食用木薯淀粉、食用玉米淀粉……

火锅底料：食用牛油、辣椒、食用植物油……

制造商：XXX

地址：XXX

网址：XXX

电话：XXX

食品生产许可证号：XXX

产品标准号：XXX

生产日期、批号：XXX（按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示。）

保质期：（按最早到期的食品计算保质期。）如：保质期：9个月或XX年X月X日之前食用。

贮存条件：置于阴凉干燥处，请勿挤压。

食用方法：XXX

食品专用发热包：说明食品专用发热包使用注意事项和警示用语。加热最高温度范围，最短加热时间。

营养标签：按GB 28050的规定标示。

A.3 方便火锅内各物料包标签标示应符合《国家卫生计生委食品司关于预包装食品内调料包标签标示有关问题的复函》（国卫食品标便函〔2014〕227号）的要求。

附录B:

ICS

# Q/SYJM

## 桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司企业标准

Q/SYJM 0006S—2022

代替 Q/SYJM 0000S-2019



### 方便调制湿米粉

食品安全企业标准备案号  
450410 S-2022  
有效期至 2027 年 4 月 20 日

2022-03-10 发布

2022-04-23 实施



桂林三养胶麦生态食疗产业有限责任公司发布

## 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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》制订。

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。

本文件由桂林三养改善生态食疗产业有限责任公司提出并起草。

本文件代替Q/SYJM 0006S—2019。

本文件与原标准相比，其主要差别是：

- 更新了部分引用标准；
- 依据 DBS 45/050-2021，对大米添加量和部分指标进行了修订；
- 增加了部分原料。

本文件起草人：张小明、董一秀、覃静斌。

本文件于2022年3月10日发布，2022年4月23日实施。

## 方便调制湿米粉

### 1 范围

本文件规定了方便调制湿米粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以大米（原料中除水外，大米添加量占总量≥90%），饮用水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朊粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤条、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需用温度85℃以上的开水浸泡3~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

### 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/T 1354 大米
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 2700 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 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 5009.22 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5740 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 21924 谷朮粉  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
 NY/T 494 魔芋粉

### 3 术语和定义

#### 3.1

##### 方便调制湿米粉

以大米（原料中除水外，大米添加量占总量 $\geq 90\%$ ），水为主要原料，然后根据产品的不同添加（或不添加）燕麦、红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉、魔芋粉、谷朮粉、食用淀粉中的一种或多种辅料，添加或不添加乳酸，经清洗、浸泡、磨浆（或粉碎）、调浆（或混料）、发酵（或不发酵）、熟化挤蒸、包装、杀菌、冷却、金属探测等生产工艺加工制成的，在食用时需经 $85^{\circ}\text{C}$ 以上的开水浸泡1~5分钟或煮后配以调味料食用的方便调制湿米粉。

### 4 产品分类

按原料不同分为多个品种（具体原料以产品标签标示为准），按工艺不同分为发酵类和非发酵类。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

##### 5.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定，但对大米的“碎米”、“不完善粒”指标不作要求。

##### 5.1.2 燕麦

应干燥，无霉烂变质，符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.3 红薯粉、葛根粉、荞麦粉、青稞粉、黄精粉、枸杞粉

生产企业应取得相应食品生产许可证，质量符合GB 2761、GB 2762、GB 2763及相应标准的规定。

##### 5.1.4 魔芋粉

应干燥，无霉烂变质，符合NY/T 494、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.5 食用淀粉

应符合GB 31637、GB 2761、GB 2762、GB 2763及有关标准的规定。

##### 5.1.6 谷朮粉

应符合GB/T 21024的规定。

#### 5.1.7 乳酸

应符合GB 1886.173的要求。

#### 5.1.8 生产用水

应符合GB 5749的要求。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后特有的色泽
气味、滋味	具有大米和食用淀粉等辅料混合加工后应有的气味、滋味，无异味
组织形态	均匀一致，表面平整，条状
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 20.0
酸度/(°T)	≤ 2.0(发酵法法5)
蛋白质(以干基计)/(g/100g)	≥ 4.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1
无机砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.16
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0
氰化物 <sup>a</sup> (以氢氰酸计)/(mg/kg)	≤ 1.5
二氧化硫残留量	符合GB 2760带入原则
其他真菌毒素限量	符合GB 2761的规定

<sup>a</sup> 含有食用水薯淀粉原料时测定氰化物。

### 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(除非指定,均以/25g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数/CFU/g	3	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>

表3 微生物限量(续)

项 目	采样方案及限量(若非指定,均以25g表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10 <sup>6</sup>
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>

注: 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。  
6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取50g样品置于洁净白瓷盘中,在自然光线下用正常视力观测其色泽、气味、组织形态和杂质,按食用方法煮熟后品尝其滋味。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.2 酸度

按GB 5009.219中5.3规定的方法测定,样品预处理采用磨粉机研磨均匀。

#### 8.2.3 蛋白质

按GB 5009.5规定的方法测定。

#### 8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.5 无机砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

#### 8.2.6 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

#### 8.2.7 黄曲霉毒素B<sub>1</sub>

按GB 5009.22规定的方法测定。

#### 8.2.8 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 8.2.9 二氧化硫残留量

按GB 5009.34规定的方法测定。

#### 8.2.10 其他真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

#### 8.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品采样和处理按GB 4789.1执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

### 9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

### 9.3 出厂检验

#### 9.3.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、水分、酸度、霉菌总数、大肠菌群。

#### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- 产品试制、正式投产时；
- 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- 产品出厂检验，检验结果有较大波动时；
- 食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括第 5.2、5.3、5.4、6.2 条的项目。

#### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。

9.5.2 微生物指标检验结果不符合本文件规定时，即判定该批产品为不合格，不能复检。除微生物指标外，其他指标检验结果若有一项以上（含一项）不符合本文件规定时，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

### 10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

#### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28066 的规定，并标注食用方法。

10.1.2 产品运输包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 10.2 包装

10.2.1 产品包装容器应符合国家有关食品卫生标准要求。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

#### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、干燥，不应与有毒、有异味或不洁物混装混运。

10.3.2 运输过程应防日晒、雨淋、防潮、防污染。

#### 10.4 贮存

贮存仓库应干燥、通风、清洁，不应与有毒或不洁物混合存放，产品应离地、离墙存放。

#### 10.5 保质期

在符合本文件规定的运输、贮存条件，且产品包装完好情况下，产品在常温或冷藏条件下的保质期以产品标签明示为准。

附录C:

# Q/GSF

## 成都甘师傅食品有限公司企业标准

Q/GSF0005S-2021



### 食用畜禽血制品

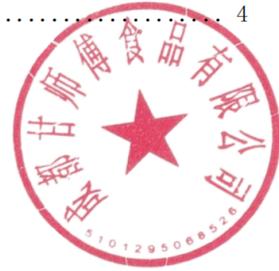
2021-10-18 发布

2021-11-18 实施

成都甘师傅食品有限公司 发布

# 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求 .....	2
4 检验规则.....	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4



## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》标准，并结合产品特性，按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，起草了《食用畜禽血制品》标准。

本标准由成都甘师傅食品有限公司提出。

本标准代替于 2019 年 09 月 19 日发布的 Q/GSF0005S-2019《食用畜禽血制品》。

本标准与 Q/GSF0005S-2019 相比，主要变化如下：

——2 规范性引用文件、3.1 原料要求进行了删减，3.3 理化指标中总砷限量进行了调整。

本标准起草单位：成都甘师傅食品有限公司。

本标准主要起草人：甘静波，杜欣，杨明建。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——2018年09月28日首次发布，2019年09月19日第二次发布，2021年10月18日第三次发布。



## 食用畜禽血制品

### 1 范围

本标准规定了食用畜禽血制品的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以新鲜畜禽（鸡、鸭、猪、牛、羊）血中的一种或多种为原料，辅以水、食用盐、味精、大豆蛋白粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、豌豆淀粉）、香辛料或粉（辣椒、花椒、生姜、大蒜、葱、八角、胡椒、月桂叶、桂皮、多香果、甘草（人工种植）、丁香、孜然（枯茗）、肉豆蔻、山奈、草果、砂仁、豆蔻）、果蔬粉（芒果、草莓、柠檬、猕猴桃、青梅、蓝莓、桑葚、桃、梨、菠萝、柑橘、香蕉、樱桃、柚子、杨梅、葡萄、西瓜、木瓜、哈密瓜、枇杷、桂圆、荔枝、百香果、火龙果、黑莓、番茄、萝卜、西芹、黄瓜）中的一种或多种，添加或不添加柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶、改性大豆磷脂、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、羧甲基纤维素钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、聚二甲基硅氧烷及其乳液（消泡剂）、食用香精香料中的一种或多种，经采血、冷藏或不冷藏、过滤、升温或不升温、粉碎或不粉碎（香辛料）、脱气、配料搅拌、灌装、蒸煮或不蒸煮、封口、高温杀菌（熟化）而成的食用畜禽血制品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志  
 GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠  
 GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠  
 GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙  
 GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶  
 GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠  
 GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂  
 GB/T 2493 大豆蛋白粉  
 GB 2720 食品安全国家标准 味精  
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定  
 GB 5749 生活饮用水卫生标准



GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶  
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量  
GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
NY/T 957 番茄粉  
QB/T 4484 葡萄糖酸钠  
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
中华人民共和国农业部公告【2002】第 235 号《动物性食品中兽药最高残留限量》  
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》  
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 畜禽血应是来自于非疫区的健康畜禽，经宰前宰后检验和药物残留检验合格，屠宰后经卫生采集无污染的新鲜畜禽血。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.4 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉、豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 香辛料或粉（（辣椒、花椒、生姜、大蒜、葱、八角、胡椒、月桂叶、桂皮、多香果、甘草（人工种植）、丁香、孜然（枯茗）、肉豆蔻、山奈、草果、砂仁、豆蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 果蔬粉（芒果、草莓、柠檬、猕猴桃、青梅、蓝莓、桑葚、桃、梨、菠萝、柑橘、香蕉、樱桃、柚子、杨梅、葡萄、西瓜、木瓜、哈密瓜、枇杷、桂圆、荔枝、百香果、火龙果、黑莓、萝卜、西芹、黄瓜）应符合经依法备案有效企业标准的规定。
- 3.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.9 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.10 氯化钙应符合 GB 1886.45 的规定
- 3.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.12 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 3.1.13 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.14 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.15 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 3.1.16 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 186.28 的规定。
- 3.1.18 聚二甲基硅氧烷及其乳液应符合 GB 30612 的规定。



3.1.19 食用香精香料应符合 GB 30616 的规定。

3.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品固有的色泽	取适量样品放入白瓷盘中，在充足的自然光下，观察色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态/性状	具有本产品固有的组织形态/性状	
滋、气味	具有本产品固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
固形物 <sup>a</sup> /(g/100g)	≥	60	GB/T 10786
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	5.0	GB 5009.44
蛋白质/(g/100g)	≥	2.0	GB 5009.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.45	GB 5009.11

<sup>a</sup> 仅限固液两相产品

### 3.4 微生物限量

3.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.4.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数法

<sup>a</sup>样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760 的规定。

### 3.8 兽药残留限量

应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品中兽药最高残留限量》和国家有关规定。

### 3.9 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

### 3.10 净含量及允许短缺量

应符合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》执行，并按JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.11 生产加工过程的卫生要求



应符合GB 14881的规定。

#### 4 检验规则

##### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

##### 4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、固形物、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

##### 4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

4.3.2 型式检验项目为本标准3.2（感官要求）、3.3（理化指标）、3.4（微生物限量）规定的全部项目。

##### 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

##### 4.5 抽样方法和数量

4.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取总量不少于1kg（不少于8个最小销售包装）的成品作为检样，样品均分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取总量不少于2kg（不少于16个最小销售包装）的成品作为检样，样品均分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

##### 4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物指标不得复检。

#### 5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

##### 5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质检总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

##### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

##### 5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；搬运时应轻拿轻放，严禁摔撞，贮运过程不得暴晒、雨淋，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

##### 5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

##### 5.5 保质期

在符合本标准的贮存条件下，产品自生产之日起，在常温条件下产品保质期不低于3个月或90天，在1℃~8℃冷藏条件下产品保质期不低于5个月或150天。



## 四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		成都甘师傅食品有限公司	
注册地址		四川省成都市大邑县王泗镇惠通路 16 号	
法定代表人或负责人	杜欣	手机号码	18280051910
食品标准名称	食用畜禽血制品	标准编号	Q/GSF0005S-2021
标准发布日期	2021-10-18	标准实施日期	2021-11-18
适用的食品类别		肉及肉制品【熟肉制品（其他熟肉制品）】	
是否为集团公司备案		否	
适用单位		成都甘师傅食品有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示（2021.10.22-2021.11.18），公示期间未收到意见和建议。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤ 0.45
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称，对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 总砷(以 As 计)/(mg/kg)（肉及肉制品） ≤ 0.5
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）：成都甘师傅食品有限公司		备案登记情况：	
企业法定代表人或负责人签字：  2021 年 11 月 19 日			

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。  
企业更新标准备案后，原备案自行废止。

## 编制说明

本标准适用于以自制或外购火锅底料或番茄底料为主，搭配外购淀粉制品包（火锅川粉、土豆粉、粉丝中的一种或几种）、自制或外购{方便面【面饼、米粉（米线）饼、粉丝饼中的一种或几种】、方便湿米粉（不含料包）、调味品包（半固态复合调味料包、液态复合调味料、固态复合调味料中的一种或几种）、蔬菜制品包（蔬菜类方便菜肴、酱腌菜）、熟肉制品包、食用菌制品包}、外购畜禽血制品包、外购豆制品包、外购动物性水产制品包中的一种或多种组成，再配以或不配以加热包经组合包装而成的方便火锅。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南莫小仙食品有限公司