

备案号：QB64/0166S-2021

Q/NXHS

宁夏航空食品有限公司企业标准

Q/NXHS 0001S-2021

方便食品

2021-04-13 发布

2021-04-13 实施

宁夏航空食品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准由宁夏航空食品有限公司提出。

本标准由宁夏航空食品有限公司负责起草。

本标准起草人：徐才。

本标准有效期五年。

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用新鲜面条或大米为主要原料，选用动植物油、肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、肉松、鲜鱼及鱼糜制品、凤尾鱼制品、金枪鱼制品、三文鱼制品、黑胡椒鸡块制品、芥末章鱼制品）、海苔、蟹足棒、鱼籽、调味萝卜、萝卜、玻璃虾、烤鳗鱼、鳗鱼汁、芝麻、蟹籽、芒果、蟹肉、金枪鱼、火腿、豆制品（豆腐、豆腐干等）、蛋类（鸡蛋等）、时令蔬菜（包括但不限于 大葱、番茄、西芹、胡萝卜、青椒、黄瓜、洋葱、花菜、茄子、菠菜、紫甘蓝、球生菜、卷心菜、土豆、薄荷叶、青菜、荷兰芹、红薯、香菜等）、食用菌（香菇、双孢菇、金针菇等）及其制品为主要原料，以酱类（沙拉酱、蛋黄酱、奶油、花生酱、甜面酱、牛肉酱等）、白砂糖、调味品（芥末、胡椒粉、食用盐、食用醋、寿司醋、酱油、料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料等）为辅料，新鲜面条经熟制（蒸或煮）、炒制或不炒制、搭配炒菜或不搭配炒菜，大米经淘洗、蒸煮，肉制品经解冻、清洗、切分、炒制，豆制品经清洗、切分、炒制，时令蔬菜经挑拣、清洗、切分、炒制，主食和菜肴经速冷或不速冷、装盒、包装封口，海苔与适量预处理辅料进行预处理、蒸制、冷却、包制、定型、切制或不切制、包装制成的方便食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- 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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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 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 4789.7 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 4789.30 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 11761 芝麻
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/T 18186 酿造酱油
GB/T 18187 酿造食醋
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20712 火腿肠
GB/T 23596 海苔
GB/T 23968 肉松
GB/T 24403 金枪鱼罐头
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY 479 人造奶油
NY/T 492 芒果

NY/T 578 黄瓜
 NY/T 1267 萝卜
 NY/T 1587 黄瓜等级规格
 NY/T 1791 大蒜等级规格
 NY/T 3011 芒果等级规格
 QB/T 1733.4 花生酱
 SB/T 10029 新鲜蔬菜分类与代码
 SB/T 10159 萝卜
 SB/T 10296 甜面酱
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10379 速冻调制食品
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10416 调味料酒
 SB/T 10439 酱腌菜
 SB/T 10753 沙拉酱
 SB/T 10754 蛋黄酱
 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

按原料和工艺的不同，可分为方便米饭、方便面食、方便饭团、寿司。

3.1 方便米饭

方便米饭是以大米为主要原料，选用动植物油脂、肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、鲜鱼及鱼糜制品）、豆腐、豆腐干等豆制品、蛋类、时令蔬菜（包括但不限于大葱、番茄、西芹、胡萝卜、青椒、黄瓜、洋葱、花菜、茄子、菠菜、紫甘蓝、球生菜、卷心菜、土豆、薄荷叶、青菜、荷兰芹、红薯、香菜等）、食用菌（香菇、双孢菇、金针菇等）及其制品为主要原料，以酱类（沙拉酱、蛋黄酱、奶油、花生酱等）、调味品（芥末、白砂糖、胡椒粉、食用盐、食用醋、酱油、料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料等）为辅料，大米经淘洗、蒸煮，搭配炒菜或不搭配炒菜，肉制品经解冻、清洗、切分、炒制，豆制品经清洗、切分、炒制，时令蔬菜经挑拣、清洗、切分、炒制，主食和菜肴经速冷或不速冷、装盒、包装封口制成。

3.2 方便面食

方便面食是以新鲜面条为主要原料，选用动植物油脂、肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、鲜鱼及鱼糜制品）、豆腐、豆腐干等豆制品、蛋类、时令蔬菜（包括但不限于大葱、番茄、西芹、胡萝卜、青椒、黄瓜、洋葱、花菜、茄子、菠菜、紫甘蓝、球生菜、卷心菜、土豆、薄荷叶、青菜、荷兰芹、红薯、香菜等）、食用菌（香菇、双孢菇、金针菇等）及其制品为主要原料，以酱类（沙拉酱、蛋黄酱、奶油、花生酱等）、调味品（芥末、白砂糖、胡椒粉、食用盐、食用醋、酱油、料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料等）为辅料，新鲜面条经熟制（蒸或煮）、炒制或不炒制、搭配炒菜或不搭配炒菜，肉制品经解冻、清洗、切分、炒制，豆制品经清洗、切分、炒制，时令蔬菜经挑拣、清洗、切分、炒制，主食和菜肴经速冷或不速冷、装盒、包装封口制成。

3.3 方便饭团

方便饭团是以水、大米、寿司醋、白砂糖、食用盐、凤尾鱼制品、金枪鱼制品、三文鱼制品、黑胡椒鸡块制品、牛肉酱、芥末章鱼制品、海苔、沙拉酱、蟹足棒、蛋黄酱中多种为原料，经原料预处理、蒸制、拌入寿司醋、冷却、包制、定型、包装制成。

3.4 寿司

寿司是以饮用水、大米、寿司醋、白砂糖、食用盐、肉松、海苔、沙拉酱、蟹足棒、鱼籽、黄瓜、调味萝卜、萝卜、三文鱼、玻璃虾、烤鳗鱼、鳗鱼汁、芝麻、蟹籽、芒果、鸡蛋、蟹肉、金枪鱼、火腿为原料，经预处理、蒸制、冷却、包制、定型、切制、包装制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.3 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.4 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.5 肉制品（鸡肉、鸭肉、牛肉、肉松、鲜鱼及鱼糜制品、凤尾鱼制品、金枪鱼制品、三文鱼制品、黑胡椒鸡块制品、芥末章鱼制品）：应符合 GB 2707、GB 2733 、GB 2726的规定。
- 4.1.6 豆制品（豆腐、豆腐干等）：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.7 蛋类（鸡蛋等）：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 食用菌（香菇、双孢菇、金针菇等）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.9 时令蔬菜：应新鲜、无污染、无腐烂并应符合SB/T 10029的规定。
- 4.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.11 胡椒粉：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.1.12 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.13 食醋、寿司醋：应符合 GB 2719 或 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.14 食用酱油：应符合 GB 2717 或 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.15 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.16 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.17 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.18 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.19 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.20 花生酱：应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 4.1.21 蛋黄酱：应符合 SB/T 10754 的规定。
- 4.1.22 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.23 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.24 奶油：应符合 GB 19646 或 NY 479 的规定。
- 4.1.25 食用动植物油脂：应符合 GB 2716、GB 10146 及其相关产品标准的规定。
- 4.1.26 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.27芥末、鳗鱼汁、牛肉酱：应符合GB31644的规定。
- 4.1.28 肉松：应符合 GB/T 23968 的规定。

- 4.1.29 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。
- 4.1.30 蟹足棒、鱼籽：应符合 SB/T 10379 的规定。
- 4.1.31 黄瓜：应符合 NY/T 578 或 NY/T 1587 的规定。
- 4.1.32 萝卜：应符合 NY/T 1267 或 SB/T 10159 的规定。
- 4.1.33 调味萝卜：应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.34 玻璃虾、烤鳗鱼、蟹籽、蟹肉：应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 4.1.35 芒果：应符合应符合 NY/T 492 或 NY/T 3011 的规定。
- 4.1.36 金枪鱼：应符合 GB/T 24403 的规定。
- 4.1.37火腿：应符合 GB/T 20712 的规定。
- 4.1.38其他原辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	要求			
	方便米饭	方便面条	方便饭团	寿司
色 泽	呈本产品因有的色泽			
滋味气味	具有本产品特有的滋味和气味，口感良好，无生感，不粘牙，不牙碜，无异味			
组织状态	米饭呈特有的形状，菜肴呈其应有的形态	面条呈特有的形状，菜肴呈其应有的形态	呈球状或块状或三角状	呈块状或圆块状
杂 质	无肉眼可见外来杂质			

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 85.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.2
食盐（以 NaCl 计）/(g/100g)	≤ 5.0
酸价（以脂肪计）(KOH) ^a /(mg/g)	≤ 3.0
过氧化值（以脂肪计） ^a /(g/100g)	≤ 0.25
^a 仅限于方便米饭、方便面食。	

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量			
	n	c	m	M

菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	950
副溶血性弧菌 ^a /（MPN/g）	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0/25g	—
大肠埃希氏菌 0157：H7 ^c	5	0	0/25g	—
注：a 仅限于配料中含水产制品的产品检验此项目； b 仅限于配料中含肉的产品检验此项目； c 仅限于配料中含牛肉的产品检验此项目。				

4.5 净含量允差

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 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加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 真菌毒素、污染物、农药最大残留限量

应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.8 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 样品处理方式

取最小完整包装被测样品，用捣碎机打成均匀的浆状，然后进行称量取样。

5.2 感官要求

取最小完整包装被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织状态、杂质；嗅其气味，尝其滋味。

5.3 理化指标

5.3.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.3.2 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.3.3 食盐：按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.3.4 酸价：按 GB 5009.229 规定的方法测定。

5.3.5 过氧化值：按 GB 5009.227 规定的方法测定。

5.4 微生物限量

- 5.4.1 样品的采样及处理：按 GB4789.1 执行。
- 5.4.2 菌落总数：按 GB4789.2 执行。
- 5.4.3 大肠菌群：按 GB4789.3 执行。
- 5.4.4 沙门氏菌：按 GB4789.4 执行。
- 5.4.5 金黄色葡萄球菌：按 GB4789.10 执行。
- 5.4.6 副溶血性弧菌：按 GB4789.7 执行。
- 5.4.7 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB4789.30 执行。
- 5.4.8 大肠埃希氏菌 0157:H7：按 GB4789.36 执行。
- 5.4.9 净含量允差：按 JJF1070 的规定执行。

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，抽样数量不得少于 9 个最小包装。

6.2 出厂检验

- 6.2.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，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和净含量。

6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验为本标准 4.2~4.5 的全部项目，但菌落总数、大肠菌群每两周抽检一次。
- 6.3.2 型式检验每半年进行一次，有下列情形时，也应进行。
 - a) 新品投产时；
 - b) 停产半年再恢复生产时；
 - c) 当原料、设备、工艺有较大变化可能影响产品质量时；
 - 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，则判该产品不合格，且不得复检。

7 标签、包装、运输和贮存

7.1 标签标识

- 7.1.1 标签标识：预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。供应会展、企事业单位等团体的方便米饭、方便面食、寿司和方便饭团，应在盛装的箱体表面标明品名、厂名、生产日期及时间、保质期、保存条件及食用方法。（高铁等零售方便米饭、方便面食、寿司和方便饭团，应在最小包装上标明相关信息）。
- 7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

主食和菜肴盛装应采用一次性且符合工艺要求材质制成的餐具，餐具的材料应符合相关食品安全标准要求。产品内包装用塑料袋应符合 GB 9683 或 GB/T 10004 或 GB/T 28118 的规定，产品内包装用聚乙烯成型品或用聚丙烯成型品应符合 GB 4806.7 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，产品用塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。寿司和方便饭团的包装材质应符合相关食品安全标准要求。

7.3 运输

冷藏方便米饭和方便面食运输应当采用封闭式专用车辆。冷藏方便米饭和方便面食运输车辆应配备制冷装置或使用保温箱，使中心温度保持在 10℃ 以下。加热保温方便米饭和方便面食运输车辆应使运输时中心温度保持在 60℃ 以上或使用保温箱。车辆运输前应进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生，防止污染，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。寿司和方便饭团的运输工具应清洁无污染

7.4 贮存

冷藏方便米饭和方便面食、寿司、方便饭团应在 8℃ 以下的贮存，使中心温度保持在 10℃ 以下。加热保温方便米饭和方便面食应贮存在具有加热或保温装置的设备 and 容器中，使中心温度保持在 60℃ 以上，严禁与有毒、有害或有腐蚀、有异味物品一同存放。

在本标准规定贮运条件下，冷藏方便米饭和方便面食（包括主食和菜肴）从包装完成至食用的时间不得超过 24 小时，加热保温方便米饭和方便面食（包括主食和菜肴）从包装完成至食用时间不得超过 4 小时。寿司和方便饭团从包装完成至食用的时间不得超过 48 小时。
