

备案号：QB64/0191S-2021

Q/NXQY

宁夏沁缘香食品有限公司企业标准

Q/NXQY 0001S-2021

方便菜肴

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

宁夏沁缘香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 QB/T 5471-2020《方便菜肴》的规定而制定。其中铅指标已严于国家标准。

本标准是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》而编写。

本标准由宁夏沁缘香食品有限公司提出。

本标准由宁夏沁缘香食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：朱小艳。

本标准有效期五年。

# 方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章中规定的产品。

## 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 1532 花生

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

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 2718 食品安全国家标准 酿造酱

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5749 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

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

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 21999 蚝油

GB/T 23587 粉条

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

SB/T 10371 鸡精调味料

SB/T 10416 调味料酒

SB/T 11192 辣椒油

NY/T 1987 鲜切蔬菜

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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3 产品分类

#### 3.1 凉拌素菜

以青菜、芹菜、胡萝卜、娃娃菜、沙葱、藕片、鲜切蔬菜中一种或多种为主要原料，以花生米、粉丝、食用盐、白砂糖、香辛料调味品、酿造酱油、食醋、味精、鸡精调味料、食用植物油、调味料酒、白酒、蚝油、辣椒油、葱、生姜、大蒜、酿造酱、复合调味料、谷氨酸钠中一种或多种为辅料，经预处理、热加工、冷却、调配、凉拌、包装等工艺加工而成即食凉拌素菜。

#### 3.2 凉拌海产品

以小龙虾、龙虾尾、鲤鱼、蟹足棒、带鱼、青虾、鱿鱼、蟹钳、海带中一种或多种为主要原料，以花生米、粉丝、食用盐、白砂糖、香辛料调味品、酿造酱油、食醋、味精、鸡精调味料、食用植物油、调味料酒、白酒、蚝油、辣椒油、葱、生姜、大蒜、酿造酱、复合调味料、谷氨酸钠中一种或多种为辅料，经预处理、热加工、冷却、调配、凉拌、包装等工艺加工而成即食凉拌海产品。

### 3.3 凉拌豆制品

以腐竹、豆腐皮中一种或多种为主要原料，以面筋、花生米、粉丝、食用盐、白砂糖、香辛料调味品、酿造酱油、食醋、味精、鸡精调味料、食用植物油、调味料酒、白酒、蚝油、辣椒油、葱、生姜、大蒜、酿造酱、复合调味料、谷氨酸钠中一种或多种为辅料，经预处理、热加工、冷却、调配、凉拌、包装等工艺加工而成即食凉豆制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 葱、生姜、大蒜、青菜、芹菜、胡萝卜、娃娃菜、沙葱、藕片应无杂质、无霉变、无虫蛀，具有该品种应有的色泽、气味和滋味。

4.1.2 鲜切蔬菜应符合 NY/T 1987 的规定。

4.1.3 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.4 粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。

4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

4.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

4.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。

4.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

4.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

4.1.11 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。

4.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

4.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

4.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

4.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

4.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

4.1.17 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

4.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

4.1.19 小龙虾、龙虾尾、鲤鱼、带鱼、青虾、鱿鱼、蟹钳应符合 GB 2733 的规定。

4.1.20 蟹足棒应符合 GB 10136 的规定。

4.1.21 腐竹和豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。

4.1.22 面筋应符合 GB 2711 的规定。

4.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。

4.1.24 生产用水应符合 GB 5749 规定。

4.1.25 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取样品一份，去除包装后混匀，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用感觉器官检查产品的色泽、滋味气味、性状和有无杂质
滋味、气味	具有产品应有的风味，无馊味，无酸臭及哈喇味等异味异味	
状态	具有该产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

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
	凉拌素菜	凉拌海产品	凉拌豆制品	
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.8	0.8	0.4	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	/	2.0	/	GB 5009.123
镉(以Cd计)/（mg/kg） ≤	/	0.1	/	GB 5009.15
无机砷(以 As 计)/（mg/kg） ≤	/	0.5	/	GB 5009.11
注：其他真菌毒素限量、农药最大残留限量和其他污染物限量应分别符合GB 2761、GB 2763 、GB 2762及国家有关标准和公告的规定。				

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

表 3（续）

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> /(MPN/g)	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.7
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 <sup>b</sup> 仅适用于凉拌海产品。					

4.5 净含量（仅适于预包装的产品）

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按 JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 检验规则

7.1 取样

以同一批原料、同一班次生产的产品为一组批，从每批产品中随机抽样不少于18个独立包装或500g样品为检样。检样一式两份。供检验和复验用。

7.2 出厂检验（仅适于预包装的产品）

7.2.1 每批产品出厂前须经检验部门检验，经检验合格后并附有合格证的产品方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.3 型式检验

检验项目为本标准技术要求中 4.2-4.5 规定的全部项目。正常生产时每 6 个月进行 1 次型式检验，有下列情况之一时，亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 原材料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 上次型式检验与出厂检验结果有较大差异时；

e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

#### 8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

#### 8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、干燥、不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

#### 8.4 贮存

应贮存于阴凉、通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味的物品共同存放，产品码放应离地20cm以上，离墙20cm以上。

### 9 保质期

在上述规定的条件下，产品保质期为3天。