辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0163 S- 2023 号

# Q/SBY

# 沈阳北亚食品有限公司企业标准

Q/SBY 0005S—2023

代替 Q/SBY 0005S—2022

# 方便汤

已备案的企业标准中食品安全相关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。

2023-04-21 发布　　2023-06-02 实施

沈阳北亚食品有限公司　发布

# 前　言

本标准依照 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》的规定编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762－2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。微生物中致病菌指标依据 GB 29921－2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定。

本标准与 Q/SBY 0005S－2022 相比，主要差异和修订变化情况：

——修改了规范性引用文件。

本标准由沈阳北亚食品有限公司第二次修订发布。

本标准主要起草人：毕巧玲、武爽

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SBY 0005S－2019

——Q/SBY 0005S－2022

# 方便汤

## 1 范围

本标准规定方便汤的技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以饮用水、畜（猪、牛等）肉、禽（鸡、鸭等）肉、蔬菜、粮食及制品等为主要原料，以动植物油脂、乳制品、鸡粉调味料、谷氨酸钠（味精）、食用盐、番茄调味酱、罐头食品、调味品等中的一种或多种为辅料，熟制，冷却（使产品中心温度降到1～5℃），包装，加热或不加热即可食用的预包装方便汤。

## 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。同时产品标准也要符合顾客要求。

GB/T 191　包装储运图示标志
GB 2707　食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715　食品安全国家标准 粮食
GB 2716　食品安全国家标准 植物油
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 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 4789.6　食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 4789.15　食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
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 5009.11　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 5009.26　食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
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 7098　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 8608　低筋小麦粉
GB/T 8967　谷氨酸钠（味精）
GB 9683　复合食品包装袋卫生标准
GB 10146　食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 13102　食品安全国家标准 浓缩乳制品
GB/T 14151　食用菌罐头质量通则
GB 14881　食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295　食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19646　食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 20903　调味品分类
GB/T 23492　培根质量通则
GB 28050　食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921　食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
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 10379　速冻调制食品
SB/T 10412　速冻面米食品
SB/T 10415　鸡粉调味料
SB/T 10459　番茄调味酱
SB/T 10648　冷藏调制食品
QB/T 1871　双向拉伸尼龙(BOPA) /低密度聚乙烯(LDPE)复合膜、袋
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令（2023）第 70 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、禽产品：应符合GB 2707的规定。
3.1.2 培根：应符合GB/T 23492的规定。
3.1.3 熟肉制品：应符合 GB 2726的规定。
3.1.4 植物油：应符合GB 2716的规定。
3.1.5 食用动物油脂：应符合GB 10146的规定。
3.1.6 生产用水：应符合GB 5749的规定。
3.1.7 乳制品：应符合GB 19646、GB 13102的规定。
3.1.8 鸡粉调味料：应符合SB/T 10415的规定。
3.1.9 鸡精调味料：应符合SB/T 10371的规定。
3.1.10 食用盐：应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。
3.1.11 谷氨酸钠：应符合GB/T 8967、GB 2720的规定
3.1.12 罐头食品：应符合GB/T 14151、GB 7098的规定。
3.1.13 小麦粉：应符合GB 8608的规定。
3.1.14 复合调味料：应符合GB 31644 的规定。
3.1.15 蔬菜：应符合GB 2762、GB 2763的规定，接收过程依照公司验收标准执行。

3.1.16 粮食及其制品：GB 2715、GB 19295、SB/T 10379、SB/T 10412、SB/T 10648、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及其他相关标准的规定。

3.1.17 调味品：应符合GB/T 20903的规定。

3.1.18 番茄调味酱：应符合SB/T 10415的规定。

3.1.19 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

## 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 |
|---|---|---|
| 外观、色泽 | 符合产品固有的外观特性，具有正常产品的色泽。 | 取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽、状态、杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味及气味。 | |
| 状 态 | 具有该产品应有的组织状态，粘稠适度，固形物分布均匀。 | |
| 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 |
|---|---|---|---|
| 铅/（以 Pb 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.49 | GB 5009.12 |
| 总砷 /（以 As 计）/（mg/kg） | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| N-二甲基亚硝胺 /(μg/kg) | ≤ | 3.0 | GB 5009.26 |

## 3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

**表 3 微生物指标**

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示） | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M | 检验方法 |
| 菌落总数/（CFU/g） | 5 | 2 | $10^4$ | $10^5$ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群/（CFU/g） | 5 | 2 | 10 | $10^2$ | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌/（CFU/g） | 5 | 1 | $10^2$ | $10^3$ | GB 4789.10 平板计数法 |
| 致泻大肠埃希氏菌 [a] | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌 [b] | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 霉菌/（CFU/g） | $\leq 10^2$ | | | | GB 4789.15 |

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限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

a 仅适用于含有牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类。

b 仅适用于含有肉制品、干酪、再制干酪和干酪制品。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定执行。

## 4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料入库需经本单位质检部门检查验收合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一品种同班次日产量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，用于检验及留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

4.3 出厂检验

每批产品需经本单位质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目包括包装感官、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验为年度全项目检验，样品从出厂检验的合格品中随机抽取送样检验。

4.4.2 下列情况之一时，应进行型式检验

—— 产品定型投产时；

—— 停产 6 个月以上恢复生产时；

—— 原料供应商有较大改变或更新关键设备，可能影响产品质量时；

—— 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时；

—— 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

—— 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

## 5 标签、标志、包装、运输和贮存

5.1 标签、标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《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

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，应整洁、清洁、无破损、无异味、无渗漏、包装严密、标志清晰，不影响产品品质，内包装塑料袋 GB 4806.7、GB 9683、QB/T 1871 和国家食品包装材料相关标准规定。食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定，外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。应在温度为 1～5℃的清洁的食品保温车内运输，应轻装轻卸。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、有防尘、防蝇、防鼠设施、清洁库房内，贮存温度在 1～5℃，不得与有污染的物品混存。包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，未启封的新鲜制品自生产之日起保质期为：2～7 天。