

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0164 S- 2023 号

# Q/SBY

## 沈阳北亚食品有限公司企业标准

Q/SBY 0002S—2023

替代 Q/SBY 0002S—2022

### 方便沙拉

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 2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中总砷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，其他指标根据产品实测值制定。

本标准与 Q/SBY 0002S—2022 相比，主要差异和修订变化情况：

——修改了理化指标。

本标准由沈阳北亚食品有限公司第三次修订发布。

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 0002S—2017

——Q/SBY 0002S—2020

——Q/SBY 0002S—2022

# 方便沙拉

## 1 范围

本标准规定了方便沙拉的产品术语、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。本标准适用于本标准 3.1 方便沙拉。

## 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/T 317 白砂糖
- 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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- 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 4789.6 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 4789.30 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 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.22 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.227 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 5420 食品安全国家标准 干酪
- 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 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 16325 干果食品卫生标准
- GB 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB 20977 糕点通则
- GB/T 22369 甜玉米罐头
- GB/T 24403 金枪鱼罐头
- GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
- 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/T 31121 果蔬汁类及其饮料
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB/T 40636 挂面
- BB/T 0039 商品零售包装袋
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SB/T 10412 速冻面米食品
- SB/T 10753 沙拉酱
- SB/T 10754 蛋黄酱
- SB/T 10755 芥末酱
- LS/T 3212 挂面
- LS/T 3220 芝麻酱
- 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 方便沙拉

指工厂化集中加工，以新鲜水果、蔬菜、粮食及其制品等为主要原料，畜禽产品及其制品、动物性水产制品、熟肉制品、蛋与蛋制品、谷物制品、豆制品、乳制品、藻类及其制品、坚果与籽类食品、水果干制品、蜜饯、罐头食品、果蔬汁类及其饮料、酱腌菜等为辅料，选择性使用一种或多种辅料进行营养搭配，原辅料经过预处理，按需求进行烹制或与食用植物油、调味品等混配，配或不配外购的成品沙拉酱包、预制其他调味包、酱包进行封装制成的，冷链贮存运输的方便沙拉。

### 4 产品分类

#### 4.1 产品按制作使用的配制原料不同分为果蔬沙拉、主食沙拉、其他沙拉。

4.1.1 果蔬沙拉：以新鲜水果、蔬菜为主要原料，采用预处理、去皮或不去皮、切分或不切分、漂烫或不漂烫、蒸制或不蒸制、消毒或不消毒、护色或不护色、去除表面水、包装等处理，保持新鲜状态，经冷链进行储运的水果、蔬菜单品或者混合品，搭配或不搭配外购的成品沙拉酱包、预制其他调味包，经包装加工制成的果蔬沙拉。

4.1.2 主食沙拉：以新鲜水果、蔬菜、粮食及其制品等为主要原料，选择性添加熟肉制品、动物性水产制品、畜禽产品及其制品、蛋与蛋制品、谷物制品、豆制品、乳制品、藻类及其制品、坚果与籽类食品、水果干制品、蜜饯、罐头食品、果蔬汁类及其饮料、酱腌菜等中的一种或几种为辅料，选择性地烹制或与食用植物油、调味品等混配，搭配或不搭配外购的成品沙拉酱包、预制其他调味包，经包装加工制成的主食沙拉。

4.1.3 其他沙拉：在果蔬沙拉、主食沙拉基础上，选择性添加熟肉制品、粮食及其制品、动物性水产制品、蛋与蛋制品、罐头食品等辅料，经包装加工制成的其他沙拉。

4.2 按食用方式不同，分为即食方便沙拉和再制方便沙拉。

4.2.1 即食方便沙拉：是果蔬沙拉、主食沙拉、其他沙拉，开盒即食的方便沙拉产品。

4.2.2 再制方便沙拉：是果蔬沙拉、主食沙拉、其他沙拉，食用前需自行混合调味的方便沙拉产品。

### 5 要求

#### 5.1 原辅料要求

5.1.1 蔬菜、水果：符合 GB 2762、GB 2763 的规定，接收过程依照公司验收标准执行。

5.1.2 粮食及其制品：应符合 GB 2715、GB 19295、SB/T 10379、SB/T 10412、GB/T 40636、LS/T3212、GB 2761、GB 2762、GB 2763 及其他相关标准的规定。

5.1.3 糕点、面包：应符合 GB 20977、GB 7099 的规定。

5.1.4 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。

5.1.5 肉制品：应符合 GB 2726、GB 2730、GB 2707 的规定。

5.1.6 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

5.1.7 复合调味料：应符合 GB 31644 规定。

5.1.8 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。

5.1.9 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。

5.1.10 乳制品：应符合 GB 19646、GB 13102、GB 5420、GB 25192 的规定。

5.1.11 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

5.1.12 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。

5.1.13 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。

- 5.1.14 罐头食品：应符合 GB 7098、GB/T 22369、GB/T 24403 的规定。
- 5.1.15 果蔬汁类及其饮料：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 5.1.16 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.17 植物油：应符合 GB 2716、GB 15196 的规定。
- 5.1.18 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.19 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.20 食糖：应符合 GB 13104、GB/T317 的规定。
- 5.1.21 调味料：应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 2717、GB 2719 的规定。
- 5.1.22 芥末调味酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 5.1.23 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 5.1.24 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 5.1.25 蛋黄酱：应符合 SB/T 10754 的规定。
- 5.1.26 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。
- 5.1.27 生产用水：符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.28 其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

## 5.2 感官指标

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，无霉变。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

## 5.3 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
	果蔬沙拉	主食沙拉、 其他沙拉	
酸价（以脂肪计） <sup>a</sup> （KOH）/（mg/g）≤	5		GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> /（g/100g）≤	0.25		GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）≤	0.48		GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.1（以新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外），新鲜水果（蔓越莓、醋栗除外）为主要原料）； 0.2（以芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类，蔓越莓、醋栗为主要原料）； 0.3（以叶菜蔬菜、香菇、双孢菇、平菇为主要原料）	0.5	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> /（μg/kg）≤	5.0		GB 5009.22

N-二甲基亚硝胺 <sup>c</sup> / ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	$\leq$	3.0	GB 5009.26
<p>a: 适用于经油煎炸产品、含肉类的产品及含肉类的调味料包部分。</p> <p>b: 适用于添加谷物及其制品、豆类及其制品、坚果及籽类的产品。</p> <p>c: 适用于添加肉及肉制品、水产动物及其制品的产品。</p>			

#### 5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

限 量	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>a</sup> / (CFU/g)	5	2	$10^5$	$10^6$	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>a</sup> / (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 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.30

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: 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。

b: 仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品。

#### 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 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。

#### 5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 5.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 5.10 净含量偏差

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。

### 6 检验规则

#### 6.1 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。

## 6.2 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。

## 6.3 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。

## 6.4 型式检验

6.4.1 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。

6.4.2 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。

## 6.5 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。

## 7 标签、标志、包装、运输和贮存

### 7.1 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。

### 7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，应整洁干燥、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，内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB 18006.1、BB/T 0039 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。

### 7.3 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。

### 7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，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。