

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

21010034 S-2024 号

Q/SFS

沈阳副食食品加工有限公司企业标准

Q/SFS 0002S-2024

预制调理菜肴

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。



2024-01-03 发布

2024-01-31 实施

沈阳副食食品加工有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准的主要食品安全指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》。其他指标根据产品实测值制定，其中铅指标要求严于国家标准。

本标准由沈阳副食食品加工有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭秋实、王喜瑞、景缘、邓澄。

本标准属首次发布。

预制调理菜肴

1 范围

本标准规定了预制调理菜肴的术语和定义、分类、原辅料要求、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则、以及标签、标志、包装、贮存、运输和销售。

本标准适用于预制调理菜肴类食品。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

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 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 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 4789.4 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 5009.11 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 12729.1 食品安全国家标准 香辛料和调味品名称

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB 21999 食品安全国家标准 蚝油

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 5471 方便菜肴

SB/T 10371-2003 鸡精调味料

SB/T 10458-2008 鸡汁调味料

SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求

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

预制调理菜肴

以一种或多种食用农产品及其制品（畜肉及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、腌制菜品、淀粉及淀粉制品、坚果及籽类等）为原料，配以（或不配以）调味料等辅料，经预处理（拆包、缓化、切配、泡发、清洗、杀青、冷却等）、腌制（或不腌制）、裹面（或不裹面）、熟制或不熟制（煎、炒、烹、炸、溜、卤、炖、酱、烫、煨、焖、烤、焗中的一种或多种方式组合）、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售，非即食的预制包装菜肴类食品。

4 分类

按原料不同分为：

- 非即食预制蔬菜调理菜肴。
- 非即食预制畜肉调理菜肴。

5 原辅料要求

5.1 蔬菜及其制品、畜肉及其制品、食用菌及其制品、坚果及籽类。应新鲜，无污染并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及食品安全相关标准的规定。

5.2 畜肉及其制品：应符合 GB 2707 的规定。

5.3 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。

5.4 淀粉及其制品：应符合 GB 2713 的规定。

5.5 坚果及籽类：应符合 GB 19300 的规定。

5.6 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

5.7 葱、姜：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.8 调味料：应符合 GB 31644 的规定。

5.9 蚝油：应符合 GB 21999 的规定。

5.10 味精：应符合 GB 2720 的规定。

5.11 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。

5.12 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。

5.13 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。

5.14 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

6 技术要求

6.1 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
----	----	------

Q/SFS 0002S-2024

外观	具有该产品应有的外观形态，无明显变形、残缺或破损	取样品置于清洁白瓷盘中，目测其形态和色泽，观察组织结构，再按照包装上的使用方法加工，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
组织结构	符合该类产品的组织要求	
滋味 气味	具有该产品特有的滋味气味	
杂质	外观无肉眼可见杂质，咀嚼无感知的杂质	

6.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	要求	检验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计）≤	0.25	GB 5009.227
a 仅适用于以动物性食品或坚果类为原料及配料中使用食用油脂的产品。		

6.3 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 致病微生物限量要求

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：n为同一批次应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

6.4 污染物限量

应符合表 4 的规定。

表4 污染物限量要求

项目	要求	检验方法
铅（以Pb计）（mg/kg）	肉制品0.25	GB 5009.12
镉（以Cd计）（mg/kg）	肉制品0.1	GB 5009.15
汞（以Hg计）（mg/kg）	肉制品0.05	GB 5009.17

N-二甲基亚硝胺 ($\mu\text{g}/\text{kg}$) ^a	肉制品3.0	GB 5009.26
a 仅限含肉制品		

6.5 农药残留最大限量

应符合GB 2763及国家有关规定。

6.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

6.7 净含量

应符合JJF 1070的相关规定。

6.8 生产过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的相关规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺、同一班次、同一场所所生产的同一规格的产品为一检验批次。

7.2 抽样

抽样时，从同一批次样品堆的不同部位抽取相应数量的样品，抽取样品量不少于2kg，且不少于6个独立包装；抽取大包装食品（净含量 $\geq 10\text{kg}$ ）时可进行分装取样，抽取样品量不少于2kg，分装的样品盛装于被抽样单位用于销售的包装或清洁卫生的容器中，样品数量不少于8个包装且每个包装不少于500g。取样按GB/T 9695.19的规定。

7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品出厂，应经质量检验部门检验，检验合格后出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官、净含量。

7.4 型式检验

正常生产时每6个月进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 停产6个月以上，恢复生产时；
- 原料、工艺发生较大变化，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大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。

7.5 判定

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。

8 标签、标志、包装、贮存、运输和销售

8.1 标签、标志

Q/SFS 0002S-2024

预包装产品应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并注明产品类别。包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。包装箱应牢固，完整，外表清洁。

8.3 贮存、运输和销售

8.3.1 预制调理菜肴应在 0~7℃条件下进行贮存、运输和销售

8.3.2 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 0~7℃，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。

8.3.3 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：66 小时。

8.3.4 产品不应与有毒、有害、有污染、有特殊气味的物品混贮和混运。

