

Q/DZJK

大尊健康食品（辽宁省）有限公司企业标准

Q/DZJK 0005S—2023

沙 拉

2023-××-××发布

2023-××-××实施

大尊健康食品（辽宁省）有限公司 发布

前 言

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》编制。

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》和 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其他指标根据产品实测值确定。其中铅指标严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由大尊健康食品（辽宁省）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵华。

本标准属首次发布。

沙 拉

1 范围

本标准规定了沙拉的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于 3.1 定义的沙拉。

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 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 4789.3 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 16325 干果食品卫生标准
- 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 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 食品中致病菌限量
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 SB/T 10753 沙拉酱
 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

以新鲜水果和（或）新鲜蔬菜为主要原料，选择性添加或不添加谷物及其制品、食用菌及菌制品、畜禽产品及其制品、动物性水产制品、熟肉制品、蛋与蛋制品、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、淀粉制品等为辅料，原辅料经过预处理（清洗、杀菌、切配等）、烹制或不烹制、冷却或不冷却，配以沙拉酱和（或）预制其他复合调味料，经混合或不混合、包装等工序制成的沙拉。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜、果蔬及其制品、谷物及其制品：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 或其他相关标准的规定。
- 4.1.2 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.3 食用菌及菌制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 豆制品：应符合 GB 2712 或其他相关标准的规定。
- 4.1.5 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 或其他相关标准的规定。
- 4.1.6 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.7 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 鲜/冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.9 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.10 鲜（冻）畜禽产品：应符合 GB 2707 及国家有关兽药残留限量的规定。
- 4.1.11 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.12 淀粉制品：应符合 GB 2713 或其他相关标准的规定。
- 4.1.13 乳制品：应符合相关标准的规定。
- 4.1.14 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

- 4.1.15 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.16 水果干制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.17 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.18 罐头食品：应符合 GB 7098 的规定。
- 4.1.19 果蔬汁类及其饮料：应符合 GB 7101 的规定。
- 4.1.20 水：应符合 GB 5749 或 GB 19298 的规定。
- 4.1.21 预制其他复合调味料：应符合相关产品标准的规定。
- 4.1.22 其他辅料：应符合相关产品标准的规定。

4.2 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
色 泽	具有产品应有的颜色	取适量样品于白色瓷盘内，在光线充足的地方，目测色泽、组织形态、杂质，用鼻嗅其气味，取少量品尝产品的滋味。
组织状态	具有产品应有的组织状态、无异物	
滋、气味	具有本产品特有风味，无异味、无酸腐败味	
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	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 以蔬菜为主要原料的沙拉：0.29 以水果为主要原料的沙拉：0.19	GB 5009.12

4.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌/ (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.6
<p>注：n 为同一批次产品应采集的样件数；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的限量值；M 为微生物指标最高食品安全限量值。</p> <p>a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。</p>					

4.5 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检测。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次、同一日期生产的同一规格产品为一批，每批次采取随机抽样的方法抽取样品进行检验，采样数量应满足检验及复检需要，分成两份，一份用于检验，一份留样备检。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应经生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备，影响产品质量时；
- d) 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；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 、GB 28050 和《食品标识管理规定》。外包装纸箱的图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品内包装材料和容器应符合国家食品包装材料标准的规定。外包装使用瓦楞纸箱的，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输和装卸所用的容器工具、设备条件必须清洁干燥，运输温度为3~8℃。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放、混装。运输中防止挤压、曝晒、雨淋，装卸时轻拿轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在温度为3~8℃的环境中。不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共同存放。库房中产品需按不同批次堆码，堆码整齐，并应垫板，与地面距离不低于10cm，距墙面20cm。

在上述贮存条件下，产品保质期不超过72小时。