

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
2101 0068 S- 2021 号

Q/STL

# 桃李面包股份有限公司企业标准

Q/STL 0002S—2021

## 沙拉制品

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。

2021-01-20 发布

2021-03-05 实施

桃李面包股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（其中铅含量指标严于相关食品安全国家标准）、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》。其它要求和指标按产品检验数据确定。

本标准由桃李面包股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李云辉。

本标准适用于桃李面包股份有限公司各分支机构。

本标准属首次发布。

# 沙拉制品

## 1 范围

本标准规定了沙拉制品的要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜主要原料，经预处理、清洗（去皮）、截切、消毒漂洗，沥干，添加或不添加独立密封包装的沙拉酱、新鲜水果、调味料或熟制动物源性食品（火腿、培根、熟肉制品、金枪鱼罐头、香肠等）、熟制植物源性食品（坚果、果脯、甜玉米罐头、葡萄干等）中的一种或多种为辅料，经熟制（或不熟制）、调配、包装而成的使用前混拌或不混拌的沙拉制品。

## 2 规范性文件引用

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM 检验
- 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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

- 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/T 23492 培根
- GB/T 20711 熏煮火腿
- SB/T 10279 熏煮香肠
- GB/T 21270 食品馅料
- GB/T 1535 大豆油
- SB/T 10753 沙拉酱
- LS/T 3245 藜麦米
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- 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（2005）《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（2009）《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜蔬菜：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。
- 3.1.2 新鲜水果：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。
- 3.1.3 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.4 火腿：应符合 GB/T 20711 的规定。
- 3.1.5 培根；应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.6 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.7 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.8 香肠：应符合 SB/T 10279 的规定。
- 3.1.9 坚果：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.10 工艺用水：应符合 GB 5749 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          | 试验方法                                                   |
|------|-------------|--------------------------------------------------------|
| 色泽   | 产品应有的色泽     | 从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味 |
| 组织状态 | 产品应有的状态     |                                                        |
| 滋、气味 | 产品应有的气味，无异味 |                                                        |
| 杂质   | 无正常视力可见外来杂质 |                                                        |

3.3 理化指标

应符合表 2 规定。



表 2 理化指标

| 项 目                                 | 指 标 | 检验方法        |
|-------------------------------------|-----|-------------|
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤                 | 0.9 | GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤                | 0.5 | GB 5009.11  |
| 甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计）/(mg/kg) ≤ | 0.5 | GB 5009.17  |
| N-二甲基亚硝胺 <sup>b</sup> /(ug/kg) ≤    | 3.0 | GB 5009.26  |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> /(mg/kg) ≤        | 0.5 | GB 5009.190 |
| 展青霉素 <sup>d</sup> (μg/kg) ≤         | 50  | GB 5009.185 |

注：a 仅限于加入水产动物及其制品制成的沙拉制品，可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞，否则，需再测定甲基汞。  
b 仅限于加入肉制品、水产动物及其制品制成的沙拉制品。  
c 仅限于加入水产动物及其制品制成的沙拉制品。  
d 仅限于加入苹果、山楂制成的沙拉制品。

3.4 微生物指标

应符合表 3 的规定。  
表 3 微生物限量

| 项目                  | 指 标     |   |     |      | 检验方法          |
|---------------------|---------|---|-----|------|---------------|
| 致病菌限量               | 采样方案及限量 |   |     |      | —             |
|                     | n       | c | m   | M    |               |
| 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第二法 |
| 大肠埃希氏菌0157:H7（/25g） | 5       | 0 | 0   | —    | GB/T 4789.36  |

注：样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

### 3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

### 3.7 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

### 3.9 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 规定的方法测定。

## 4 检验规则

### 4.1 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。

### 4.2 组批与抽样

同一批投料、同一批班次、同一日期生产的同一规格产品为一批。从每批产品中随机抽取一定量样品，平均分成2份，1份用于检验，一份备用。样品量应满足检验需求。

#### 4.3 出厂检验

每批产品应经企业质检部门按本标准逐批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、净含量。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 正常生产时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、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- 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。

#### 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 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 5.2 包装

产品包装材料及塑料周转箱应符合GB 4806.7规定，运输包装采用符合GB/T 6543规定的食品周转箱。

#### 5.3 运输

运输工具应保持清洁无污染。运输时严禁与有毒、有害、有异味的物品混放、混装。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻搬轻放。

#### 5.4 贮存

产成品贮存在干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐烂的物品同处贮存。

