

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0122 S- 2022 号

Q/SEH

沈阳恩辉食品有限公司企业标准

Q/SEH 0001S—2022

卤煮食品

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。



2022-02-25 发布

2022-04-15 实施

沈阳恩辉食品有限公司 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》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《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 食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。其中铅指标严于 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准由沈阳恩辉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：种婷。

本标准属首次发布。

卤煮食品

1 范围

本标准规定了卤煮食品的技术要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以鲜（干）藻类、新鲜或风干蔬菜、新鲜或风干菌类、豆制品等中的一种或多种为主要原料，选择性加入水、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、淀粉糖、蜂蜜、鸡精调味料、味精、植物油、酱油、食醋、辣椒、葱、蒜、姜、香辛料、郫县豆瓣、酵母抽提物、蚝油、白酒、调味油、复合调味料等中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、切配、卤煮、晾凉、包装等工艺加工而成的即食卤煮食品。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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/T 317	白砂糖
GB/T 1445	绵白糖
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
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 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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.10	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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 21999 蚝油
GB/T 23530 酵母抽提物
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/T 30382 辣椒(整的或粉状)
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 35883 冰糖
SB/T 10371 鸡精调味料
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(2005)第75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 要求

3.1 原辅料

- 3.1.1 鲜(干)藻类:应符合 GB 19643 的规定。
3.1.2 新鲜或风干菌类:应符合 GB 7096 的规定。
3.1.3 新鲜或风干蔬菜、葱、蒜、姜:应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
3.1.4 豆制品:应符合 GB 2712 的规定。
3.1.5 水:应符合 GB 5749 的规定。
3.1.6 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
3.1.7 味精:应符合 GB 2720 的规定。
3.1.8 酱油:应符合 GB 2717 的规定。
3.1.9 食醋:应符合 GB 2719 的规定。

- 3.1.10 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.11 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.12 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.13 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 3.1.14 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.15 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.16 植物油、调味油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.17 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.18 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.19 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.20 香辛料：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.21 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.22 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.23 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.24 酵母抽提物：应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.25 复合调味料：应符合 GB 31644 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
形 态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于清洁、干燥的白色瓷盘内，在自然光下观察色泽、组织状态、杂质，鼻嗅、口尝其滋、气味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋、气味	具有该品种应有的滋味，咸淡适口，无不良气味	
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
-----	-----	------

		卤煮藻类制 品	卤煮菌类制 品	卤煮蔬菜制 品	卤煮豆制品	
食盐(以NaCl计)/(%)	≤	8.0				GB 5009.44
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.98(干重 计)	0.98	0.98	0.49	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤	--	0.5	--	--	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤	--	0.1	--	--	GB 5009.17
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	--	0.5	--	--	GB 5009.11

3.4 微生物指标

卤煮藻类制品微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项目	指标				检验方法
	采样方案*及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	20	30	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4

注: n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大允许超出m值得样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

卤煮豆制品、卤煮蔬菜制品、卤煮菌类制品微生物指标应符合表 4 的规定。

表4 微生物指标

项目	指标				检验方法
	采样方案*及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				
	n	c	m	M	
大肠菌群	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10第二法

注: n为同一批次产品应采集的样品数; c为最大允许超出m值得样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 原、辅料入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产厂的质检部门按标准要求检验或查验合格证明，合格后方可入库使用。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种产品为一批。

在成品库内随机抽样，抽样单位以最小包装计。在每批产品中随机抽取适量符合检验要求的样品，样品分为两份，一份用于检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经公司质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。卤煮藻类制品出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量偏差；卤煮豆制品、卤煮蔬菜制品、卤煮菌类制品出厂检验项目为：感官要求、大肠菌群、净含量偏差。

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 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验。

- 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) 检验结果与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。

4.4.3 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,应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》规定;产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 标准规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。产品应包装牢固,密封好,无渗漏。外包装使用瓦楞纸箱的,应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生且具有防雨、防潮、防暴晒等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运,运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在冷藏库房内,适宜温度为 0℃-3℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混存,仓库应有防鼠施置,堆码整齐,应离地不小于 10cm、离墙不小于 20cm。

在上述贮存条件下,产品保质期为 10 天。