

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案  
21010446 S-2022 号

# Q/SFS

沈阳副食汇电子商务有限公司企业标准

Q/SFS 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。



2022-07-29 发布

2022-09-05 实施

---

沈阳副食汇电子商务有限公司 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》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、QB/T 5471-2020《方便菜肴》制定。其中铅的指标严于国家标准，其他指标依据产品特点等确定。

本标准由沈阳副食汇电子商务有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭强、金邵宇、徐丹、刘菊。

本标准属首次发布。

# 方便沙拉

## 1 范围

本标准规定了方便沙拉的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于集中加工、分装的预包装方便沙拉。

## 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/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.4 食品安全国家标准 食品添加剂 六偏磷酸钠

GB 1886.43 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钙

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 1886.339 食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

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 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 2719 食品安全国家标准 食醋

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 4789.2 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 食品接触用塑料材质及制品
- 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 5009.15 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 5009.22 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 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其酰化衍生物的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 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/T 8233 芝麻油
- GB/8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 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 16325 干果食品卫生标准
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187 酿造食醋
- 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/T20711 熏煮火腿
- GB /T20712 火腿肠
- GB /T22165 坚果炒货食品通则
- GB /T22369 甜玉米罐头
- GB /T22474 果酱

GB /T23183 辣椒粉  
 GB 23347 橄榄油、油橄榄果渣油  
 GB/T23493 中式香肠  
 GB /T23530 酵母抽提物  
 GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片  
 GB /T27589 纸餐盒  
 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 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  
 SB/T 10324 鱼露  
 SB/T 10412 速冻面米食品  
 SB/T 10459 番茄调味酱  
 SB /T10485 海鲜粉调味料  
 SB/T 10753 沙拉酱  
 SB/T 10754 蛋黄酱  
 SB/T 10755 芥末酱  
 SC/T 3701 冻鱼糜制品  
 DB22/T 1806 速冻甜玉米粒  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 LS/T 3112 中国好粮油 杂粮  
 LS/T 3113 中国好粮油 杂豆  
 QB/T 5471 方便菜肴  
 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 分类

#### 3.1 蔬菜及其制品混合沙拉

以蔬菜及其制品为主要原料，分别以禽蛋及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、畜禽肉及其制品、水产及其制品、谷物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、水果及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、裁切、消毒、加工烹制或不加工烹制、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输及销售，可直接食用的预包装蔬菜及其制品沙拉。

#### 3.2 水果及其制品混合沙拉

以水果及其制品（山楂、苹果除外）为主要原料，分别以禽蛋及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、畜禽肉及其制品、水产及其制品、谷物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、蔬菜及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、裁切、消毒、加工烹制或不加工烹制、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输

及销售，可直接食用的预包装水果及其制品沙拉。

### 3.3 肉及肉制品混合沙拉

以猪肉、牛肉、羊肉、禽肉（鸡、鸭、鹅）畜禽肉为主要原料，分别以禽蛋及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、火腿肠、熏煮香肠、水产及其制品、谷物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、蔬菜及其制品、水果及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、熟制（熏烤除外）、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输及销售，可直接食用的预包装肉及肉制品沙拉。

### 3.4 蛋及蛋制品混合沙拉

以蛋及蛋制品为主要原料，分别以畜禽肉及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、水产及其制品、谷物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、蔬菜及其制品、水果及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、熟制、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输及销售，可直接食用的预包装蛋及蛋制品沙拉。

### 3.5 水产动物及其制品混合沙拉

以水产动物及其制品（鱼、甲壳类、贝类、头足类、棘皮类、腹足类）为主要原料，分别以畜禽肉及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、禽蛋及其制品、谷物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、蔬菜及其制品、水果及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、熟制、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输及销售，可直接食用的预包装水产动物及其制品沙拉。

### 3.6 谷物及其制品混合沙拉

以谷物及其制品为主要原料，分别以畜禽肉及其制品、豆类及其制品、食用菌及其制品、禽蛋及其制品、水产动物及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、蔬菜及其制品、水果及其制品中的一种或几种为辅料，配以或不配以调味品及食品添加剂，经过预处理、清洗、熟制、包装等工艺加工而成，并在一定温度条件下进行储存、运输及销售，可直接食用的预包装谷物及其制品沙拉。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 蔬菜、水果：应新鲜、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.2 水产动物及其制品（鱼、甲壳类、贝类、头足类、棘皮类、腹足类）：应符合 GB 2762、GB 2763、GB 10136 的规定。

4.1.3 谷物：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.4 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。

4.1.5 肉及肉制品：应符合 GB 2726 的规定。

- 4.1.6 熏煮火腿：应符合 GB/T 20711 的规定。
- 4.1.7 火腿肠：应符合 GB/T 20712 的规定。
- 4.1.8 鱼糜制品：应符合 SC/T 3701 的规定。
- 4.1.9 干果制品：应符合 GB 16325 的规定。
- 4.1.10 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.11 熟培根：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.12 火腿肠：应符合 GB/T 20712 的规定。
- 4.1.13 中式香肠：应符合 GB/T 23493 的规定。
- 4.1.14 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.15 玉米粒：应符合 DB22/T 1806 或 GB /T22369 的规定。
- 4.1.16 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.17 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.18 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.19 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.20 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.21 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.22 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.23 芝麻：应符合 GB/T11761 的规定。
- 4.1.24 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.25 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.26 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 4.1.27 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.28 果酱：应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.29 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.30 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.31 鱼露：应符合 SB/T 10324 的规定。
- 4.1.32 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.33 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定或符合供货商经合法备案的企业标准的规定。
- 4.1.34 芥末油：应符合供货商经合法备案的标准的标准的规定。
- 4.1.35 食用香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 4.1.36 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.37 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.38 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 4.1.39 橄榄油：应符合 GB 23347 的规定。
- 4.1.40 橄榄：应符合 NY/T 710 的规定。
- 4.1.41 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.1.42 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.43 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。
- 4.1.44 坚果与籽类：应符合 GB/T 22165、GB 19300 的规定。
- 4.1.45 淀粉糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.46 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.47 水果、蔬菜脆片：应符合 GB/T 23787 的规定。

- 4.1.48 抗坏血酸钙:应符合 GB 1886.43 的规定。
- 4.1.49 柠檬酸:应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.50 乳及乳制品:应符合 GB 2762 的规定。
- 4.1.51 蛋黄酱:应符合 SB/T 10754 的规定。
- 4.1.52 酵母抽提物:应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.53 苹果醋:应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.54 海鲜粉调味料:应符合 SB/T 10485 的规定。
- 4.1.55 鲣鱼味调味液:应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.56 面包、糕点:应符合 GB 7099 的规定。
- 4.1.57 淀粉制品:应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.58 杂粮:应符合 LS/T 3112 的规定。
- 4.1.59 杂豆:应符合 LS/T 3113 的规定。
- 4.1.60 六偏磷酸钠:应符合 GB 1886.4 的规定。
- 4.1.61 三聚磷酸钠:应符合 GB 1886.335 的规定。
- 4.1.62 焦磷酸钠:应符合 GB 1886.339 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	具有本品应有色泽	目测、鼻嗅、口尝
形状	具有本品应有的形态,无变质	
滋味与气味	具有该品种特有的香气和滋味,无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

#### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标						试验方法
	蔬菜及其制品混合沙拉	水果及其制品混合沙拉	肉及肉制品混合沙拉	蛋及蛋制品混合沙拉	水产动物及其制品混合沙拉	谷物及其制品沙拉	

甲基汞 (以 Hg 计) / (mg/Kg) ≤	-	-	-	-	0.5 (肉食性鱼类及其制品除外) 1.0 (仅限于肉食性鱼类及其制品为原料的产品)	-	GB 5009.17
总砷(以 As 计) / (mg/Kg) ≤	-	-	0.5	-	-	-	GB 5009.11
无机砷(以 As 计) / (mg/Kg) ≤	-	-	-	-	0.5 (鱼类及其制品除外) 0.1 (仅限于鱼类及其制品为原料的产品)	-	GB 5009.11
镉(以 Cd 计) / (mg/Kg) ≤	-	-	0.1	0.05	0.1 (仅限于鱼类为原料的产品)	-	GB 5009.15
铅 (以 Pb 计) / (mg/Kg) ≤	0.9	0.9	0.48	0.18	0.9	0.18	GB 5009.12
铬(以 Cr 计) / (mg/Kg) ≤	-	-	1.0	-	2.0	-	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 ug/Kg ≤	-	-	3.0	-	4.0 (水产品罐头除外)	-	GB 5009.26
多氯联苯 mg/Kg ≤	-	-	-	-	0.5	-	GB 5009.190
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ug/Kg ≤	-	-	-	-	-	20 (限于玉米制品原料的产品)	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ug/Kg ≤	-	-	-	-	-	1000 (限于玉米制品原料的产品)	GB 5009.111

玉米赤霉烯酮 ug/Kg ≤	-	-	-	-	-	60 (限以玉米制品原料的产品)	GB 5009.209
----------------	---	---	---	---	---	------------------	-------------

#### 4.4 微生物限量

应符合表 3 的规定

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或 25ml 表示)				
	n	c	m	M	检验方法
菌落总数/[CFU/g (mL)]	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/[CFU/g (mL)]	5	1	10	100	GB 4789.3
金黄色葡萄球菌/[CFU/g (mL)]	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</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 值得样品数; 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。

a 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

b 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; 以肉制品为原料的产品

#### 4.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 相应食品类别项下的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.2 食品添加剂质量应符合国家相关标准规定。

#### 4.7 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。检验按 JJL1070 规定执行。

#### 4.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 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。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经企业检验部门按本标准逐批检验，经验合格后，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量。

5.3.3 每半个月对所有成品进行一次菌落总数的检测，以检测结果作为工序卫生质量  
稳定控制的指标。

#### 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 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. 产品首次批量投入生产时；
- b. 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c. 配方主料和关键工艺有较大波动时；
- d. 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- e. 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》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 6.2 包装

纸餐盒应符合 GB/T27589 的规定，产品包装材料及塑料周转箱应符合 GB 4806. 7 、GB 4806. 1 的规定，运输包装采用符合 GB/T 6543 规定的食品周转箱。

## 6.3 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。车辆温度应保持在 0-10℃。

## 6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生的成品库内，温度保持在 0-10℃之间，通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施。包装袋不得直接接触墙面、地面，间隔应在 20cm 以上，堆放高度应以提取方便为宜。

产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期以产品标签为准。

---