

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

21010401 S- 2023 号

# Q/SLB

## 沈阳辣佰吉食品有限公司企业标准

Q/SLB 0001S—2023

### 即食菜肴制品

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。



2023-07-31 发布

2023-09-12 实施

沈阳辣佰吉食品有限公司 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》给出的规则编写。

本标准食品安全性指标依据 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》制定，大肠菌群指标参照 GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》制定，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准是由沈阳辣佰吉食品有限公司提出并归口。

本标准起草单位：沈阳辣佰吉食品有限公司。

本标准主要起草人：孙超。

本标准属首次发布。

## 即食菜肴制品

### 1 范围

本标准规定了即食菜肴制品的术语和定义、要求，检验规则，标志、包装、运输和贮存。  
本标准适用于预包装即食菜肴制品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所用的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品
- 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4789.3 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 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 4806.7 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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/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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒  
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

#### 3.1 即食菜肴制品

以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（除牛肉）、水为原料，以鸡精、味精、冰糖、食用盐、米酒、料酒、香辛料调味品、焦糖色素、食品用香精中几种为辅料制成卤汤，添加海带、金针蘑、藕、干豆腐、豆皮、芋头粉条、土豆、鱼豆腐、木耳、面筋、贡菜中几种，经原料处理、配料、煮制、包装、冷藏贮存、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装食品。

#### 3.2 卤汤

以鲜（冻）畜禽肉及其副产品、水为原料，以鸡精、味精、冰糖、食用盐、米酒、料酒、香辛料调味品、焦糖色素、食品用香精中几种为辅料制成卤汤。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉及其副产品（除牛肉）：应符合 GB 2707、GB 31650、GB 31650.1 的规定。
- 4.1.2 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.3 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.4 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 米酒：应符合 GB 2758 及相关食品标准的规定。
- 4.1.7 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.8 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 规定。
- 4.1.9 焦糖色素：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 海带：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.12 金针蘑、木耳：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.13 干豆腐、豆皮：应符合GB 2712的规定。

4.1.14 面筋：应符合GB 2711的规定。

4.1.15 芋头粉条：应符合GB 2713的规定。

4.1.16 鱼豆腐、藕、土豆、贡菜：应符合GB 2762、GB 2763及相关食品标准的规定。

4.1.17 生产用水：应符合GB 5749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 | 具有每种产品应有的色泽          | 根据产品的感官要求用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品的色泽、组织状态、口味和杂质进行评定 |
| 形 态 | 具有每种产品应有的形态及拼配后各自的形态 |                                             |
| 口 味 | 具有每种产品应有的滋味、无异味      |                                             |
| 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       |
|------------------|-------|------------|
| 氯化物(以Cl计)/(%)    | ≤ 2.0 | GB 5009.44 |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg)  | ≤ 0.2 | GB 5009.12 |
| 总砷(以As计)/(mg/kg) | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 镉(以Cd计)/(mg/kg)  | ≤ 0.1 | GB 5009.15 |

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

| 微生物限量                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以/25g表示) |   |           |            | 检验方法            |
|----------------------------|--------------------------------------|---|-----------|------------|-----------------|
|                            | n                                    | c | m         | M          |                 |
| 大肠菌群                       | 5                                    | 2 | 10 CFU/g  | 1000 CFU/g | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌                       | 5                                    | 0 | 0         | —          | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌                    | 5                                    | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 第二法  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌                | 5                                    | 0 | 0         | —          | GB 4789.30      |
| 注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 |                                      |   |           |            |                 |



#### 4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 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

应符合GB 14881的规定。

#### 4.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 的规定测定。

### 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，1 份备查。样品量应满足检验和备查需求。

#### 5.3 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、氯化物、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 正常生产时型式检验每年进行一次，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) 国家市场监督管理总局提出要求时。

#### 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，并在包装上标注烹调方式。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料、包装容器应符合国家食品安全标准的要求和有关规定。产品内包装应符合GB 4806.7 的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

### 6.3 运输

运输工具应保持清洁无污染，产品应在 0-4℃ 的条件下运输。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。

### 6.4 贮存

产品应放在冷藏库（0-4℃）内贮存，贮存条件应卫生、阴凉、通风、干燥。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，产品底层应有垫离，离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上。

在符合本标准规定的条件下，产品自生产之日起，产品保质期为4天。

---

