

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案

2101 0036 S- 2024 号

Q/SFS

沈阳副食食品加工有限公司企业标准

Q/SFS 0001S-2024

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。



2024-01-03 发布

2024-02-01 实施

沈阳副食食品加工有限公司

发布

前 言

本标准依照 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》的规定编写。

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 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》制定，其中总砷限量指标严于国家标准。微生物中致病菌指标依据 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其他指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳副食食品加工有限公司首次发布。

本标准主要起草人：郭秋实、王喜瑞、景缘、邓澄。

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产品术语和定义、分类、原辅料要求、试验方法、技术要求、生产过程卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存与销售。

本标准适用于方便沙拉食品。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。同时产品标准也要符合顾客要求。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1445 绵白糖

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 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

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 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 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 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 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B₁ 族和 G₁₅ 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5420 食品安全国家标准 干酪
GB/T 5737 食品塑料周转箱
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 7098 食品安全国家标准 罐头食品
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 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
GB/T 14215 番茄酱罐头质量通则
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 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
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 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
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
QB/T 5471 方便菜肴
GB/T 20977 糕点通则
GB/T 22369 甜玉米罐头
GB/T 24403 金枪鱼罐头
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 31644 食品安全国家标准 复合调味料
LS/T 3220 芝麻酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

BB/T 0039 商品零售包装袋

SB/T 10379 速冻调制食品

SB/T 10753 沙拉酱

SB/T 10754 蛋黄酱

SB/T 10755 芥末酱

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

下列术语和定义适用于本标准。

方便沙拉

指工厂化集中加工，以蔬菜及其制品、水果及其制品（山楂、苹果除外）、畜禽产品及其制品、禽蛋及其制品、动物性水产制品、谷物及其制品为主要原料。以豆类及其制品、食用菌及其制品、熟肉制品、藻类及其制品、坚果及其籽类、熟制淀粉制品、烘烤制品、等为辅料，选择性使用一种或多种辅料进行营养搭配，原辅料经过预处理按需求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方便沙拉。

4 产品分类

4.1 产品按制作使用的配制原料不同分为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、谷物及其制品混合沙拉主食沙拉。

4.1.1 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。

4.1.2 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。

4.1.3 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。

4.1.4 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。

4.1.5 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、双壳贝类、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。

4.1.6 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。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 蔬菜、水果：符合 GB 2762、GB 2763 的规定，接收过程依照公司验收标准执

行。

5.1.2谷物:应符合GB 2715的规定

5.1.3糕点、面包:应符合 GB/T 20977、GB 7099 的规定。

5.1.4动物性水产制品:应符合 GB 10136 的规定。

5.1.5肉制品:应符合 GB 2726、GB 2730、GB 2707 的规定。

5.1.6鲜(冻)畜禽肉:应符合GB 2707的规定。

5.1.7蛋及蛋制品:应符合 GB 2749 的规定。

5.1.8复合调味料:应符合 GB 31644 规定。

5.1.9藻类及其制品:应符合 GB 19643 的规定。

5.1.10豆制品:应符合 GB 2712 的规定。

5.1.11坚果与籽类食品:应符合 GB 19300 的规定。

5.1.12水果干制品:应符合 GB 16325 的规定。

5.1.13蜜饯:应符合 GB 14884 的规定。

5.1.14罐头食品:应符合 GB 7098、GB/T 22369、GB/T 24403 的规定。

5.1.15植物油:应符合 GB 2716、GB 15196 的规定。

5.1.16食用盐:应符合 GB 2721的规定。

5.1.17味精:应符合 GB 2720 的规定。

5.1.18绵白糖:应符合 GB/T 1445的规定。

5.1.19调味料:应符合 GB/T 12729.1、GB/T 15691、GB 2717、GB 2719 的规定。

5.1.20芥末调味酱:应符合 SB/T 10755 的规定。

5.1.21沙拉酱:应符合 SB/T 10753 的规定。

5.1.22番茄酱:应符合 SB/T 14215 的规定。

5.1.23蛋黄酱:应符合 SB/T 10754 的规定。

5.1.24芝麻酱:应符合 LS/T 3220 的规定。

5.1.25生产用水:符合 GB 5749 的规定。

5.1.26其他原辅料：应符合国家相关标准的规定。

5.2 感官指标

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要求	检测方法
外观、色泽	符合产品固有的外观特性，具有正常产品的色泽。	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察外观、色泽、状态、杂质；闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味及气味。	
状 态	具有该产品应有的组织状态，无霉变。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定

表 2 理化指标

项 目	指标					检测方法
	果蔬沙拉	肉制品沙拉	蛋制品沙拉	水产沙拉	谷物沙拉	
过氧化值（以脂肪计） a/(g/100g) ≤	0.25					GB 5009.227
总砷（以 As 计） /(mg/kg) ≤	0.48		/		0.48	GB 5009.11
无机砷（以As计）/ (mg/kg) ≤	/		0.48		/	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.1（以新鲜蔬菜[芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外]为主要原料）；	0.2		1.0（以鲜、冻水产动物为主要原料（鱼类、甲壳类、双壳贝类除外）	0.2（以谷物及其制品a[麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面粉制品除外]为主要原料）	GB 5009.12
	0.2（以豆类蔬菜、薯类为主要原料）；			0.5（以鱼类、甲壳类为主要原料）	0.5（以麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面粉制品为主要原料）	
	0.3（以芸薹类蔬菜、叶菜			1.5（以双壳贝类为主要原		

	蔬菜为主要原料)；		料)	
	1.0 (以蔬菜制品为主要原料)。			
黄曲霉毒素 B ₁ ^b / (ug/kg)	5.0			GB 5009.22
N-二甲基亚硝胺 ^c / (ug/kg)	3.0			GB 5009.26
a: 适用于经油煎炸产品、含肉类的产品。 b: 适用于添加谷物及其制品、豆类及其制品、坚果及籽类的产品。 c: 适用于添加肉及肉制品、水产动物及其制品的产品。				

5.4 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 ²	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 (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特菌 ^a	5	0	0	——	GB 4789.30
注:n为同一批次产品应采集的样品;c为最大可允许超出值的样品数;m为微生物指可接受水平限量值(三级采样方案)或最高安全限量值(二级采样方案);M为微生物指标的最高安全限量值。样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。 a: 仅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。					

5.5 生产加工过程的卫生要求

5.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量、残留量应符合 GB 2760 及国务院卫生行政部门关于食品添加剂公告的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.10 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 规定执行。

6 检验规则

6.1 入库检验

原辅料入库需经本单位质检部门检查验收合格后方可入库。

6.2 组批与抽样

以同一品种同班次日产量的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，用于检验及留样备查，抽样数量应满足检验和备检需要。

6.3 出厂检验

每批产品需经本单位质检部门检验合格后方可出厂，出厂检验项目包括包装感官、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验为年度全项目检验。样品从出厂检验的合格品中随机抽取送样检验。

6.4.2 下列情况之一时，应进行型式检验

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原料供应商有较大改变或更新关键设备，可能影响产品质量时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时和质检部门认为有必要时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

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

7.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 的规定，应整洁干燥、清洁、无破损、无异味、无渗漏、包装严密、标志清晰，不影响产品品质，内包装材料应符合 GB 4806.7、GB 9683、GB 18006.1、BB/T 0039 和国家食品包装材料相关标准规定。食品塑料周转箱应符合 GB/I 5737 的规定，外包装纸箱应符合 GB/I 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。应在温度为 1~5℃ 的清洁的食品保温车内运输，应轻装轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施、清洁库房内，贮存温度在 1~5℃，不得与有污染的物品混存。包装应完整、不破不漏，堆码整齐，应离地、离墙不小于 10cm。

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，未启封的新鲜制品自生产之日起保质期为：66 小时。