



413152S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0007S-2022

饭团、寿司

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩、闫鸿飞、李思、苗育峰、叶新悦。

H N
Q B

饭团、寿司

1 范围

本标准规定了饭团、寿司系列产品的分类、术语和定义、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、藻类及其制品（裙带菜、海带、海苔、紫菜中的一种或几种）、可食用水产及其制品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、蛤蜊、章鱼、鱼籽、鳗鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、罐头食品（鱼罐头）、豆制品（豆腐、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹中的一种或几种）、酱腌菜【黄瓜、大根条（腌制萝卜干）、胡萝卜条（腌制）、泡菜（白菜）、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种】、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇中的一种或几种）、燕麦、小麦粉、豌豆粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、速冻调制食品（玉子烧、鱼丸、蟹肉棒中的一种或几种）、速冻油条、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（蛋黄酱、香菇酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、外购复合调味料（酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、调味松固态复合调味料、酱辣调味料、鳗鱼汁、烤鳗酱中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、砂仁、欧芹、芝麻、高良姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、膨化食品（香酥丝）中的一种或多种为辅料，经辅料处理、熟制或不熟制、加工成型、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 0~10℃ 进行包装的产品。

以产品添加的主要辅料名称+拼配方式（加或不加）+寿司或饭团（加或不加）命名，例如：以海苔、鸡肉为主要辅料制成的产品，拼配方式为卷（中卷）式，海苔鸡肉（中）卷；

以鳗鱼为主要辅料制成的产品，命名为“鳗鱼饭团”。

产品根据工艺及终产品形态不同分为：寿司和饭团。

寿司按配料不同分为：招牌中卷、太卷、泡菜牛肉卷、海苔鸡肉卷、芝麻鳗鱼卷、香松鸡肉卷、泡菜牛肉卷。

饭团按配料不同分为：奥尔良烤鸡肉饭团、鳗鱼饭团、孜然牛肉饭团、日式烧肉饭团、海鲜饭团、鸡肉脆骨饼圆形饭团。

2 术语和定义

寿司：以米饭、海苔为主要原料，配以辅料卷制成型的产品。

饭团：以米饭为主要原料，配以辅料用模具成型的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 鲜、冻畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。

3.1.4 鲜、冻禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 16869 的规定。

3.1.5 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。

3.1.6 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

3.1.7 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。

3.1.8 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

3.1.9 水产及其制品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、章鱼、鱼籽、鳗鱼）应符合 GB 10136 的规定。

3.1.10 鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒）应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.11 水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果）应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.12 鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄应符合 GB 2749 的规定。

3.1.13 腌腊肉制品（腊肉、香肠、腊肠、咸肉）应符合 GB 2730 的规定。

3.1.14 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

3.1.15 罐头食品（鱼罐头）应符合 GB 7098 的规定。

3.1.16 豆制品（豆腐、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹）应符合 GB 2712 的规定。

3.1.17 酱腌菜【黄瓜、金针菇、大根条（腌制萝卜干）、胡萝卜条（腌制）、泡菜（白菜）、榨菜、豆角、竹笋、生姜】应符合 GB 2714 的规定。

- 3.1.18 食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇）应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.19 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.20 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.21 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.22 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.23 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.24 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.25 速冻调制食品（玉子烧、鱼丸、蟹肉棒）应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.26 速冻油条应符合 GB 19295 的规定。
- 3.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.28 芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.29 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.30 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.31 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.32 坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻）应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.33 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.35 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.36 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.37 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.38 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.39 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.40 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.41 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.42 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.43 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.44 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.45 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.46 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.47 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.48 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.49 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。

- 3.1.50 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.51 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.52 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.53 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.55 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.56 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.57 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.58 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 3.1.59 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.60 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.61 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.62 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 3.1.63 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.64 火锅底料调味料应符合 GB 31664 的规定。
- 3.1.65 复合调味料（酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、调味松固态复合调味料、酱辣调味料、鳗鱼汁、烤鳗酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.66 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、砂仁、欧芹、芝麻、高良姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.67 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 3.1.68 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.69 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.70 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.71 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.72 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.73 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.74 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.75 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.76 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.77 膨化食品应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.78 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.2 感官要求

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
性状	具有产品应有的状态	取适量样品置于一洁净、干燥的白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和性状，有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

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
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
注： ^a 仅适用于加入坚果或肉类原料制成的产品； ^b 仅适用于加入水产品制成的产品； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

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 ^a 及限量				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
大肠埃希氏菌，/25 g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.30
蜡样芽孢杆菌，CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14

副溶血性弧菌 ^c ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 仅限于加入肉制品制成的产品； ^c 仅限于加入水产制品制成的产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、藻类及其制品（裙带菜、海带、海苔、紫菜中的一种或几种）、可食用水产及其制品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、蛤蜊、章鱼、鱼籽、鳗鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、罐头食品（鱼罐头）、豆制品（豆腐、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹中的一种或几种）、酱腌菜【黄瓜、大根条（腌制萝卜干）、胡萝卜条（腌制）、泡菜（白菜）、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种】、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇中的一种或几种）、燕麦、小麦粉、豌豆粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、速冻调制食品（玉子烧、鱼丸、蟹肉棒中的一种或几种）、速冻油条、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（蛋黄酱、香菇酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、外购复合调味料（酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、调味松固态复合调味料、酱辣调味料、鳗鱼汁、烤鳗酱中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、砂仁、欧芹、芝麻、高良姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、膨化食品（香酥丝）中的一种或多种为辅料，经辅料处理、熟制或不熟制、加工成型、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 0~10℃ 进行包装的产品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中原辅料均为外购产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宜阳大张食品有限公司