



410584S-2023



新乡市窑鸡王食品有限公司企业标准

Q/XYJW 0001S-2023

预包装冷藏膳食

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

新乡市窑鸡王食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司提出。

本标准由新乡市窑鸡王食品有限公司起草。

本标准主要起草人：沈坤龙。

H N

Q B

预包装冷藏膳食

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主食类产品（米饭），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，经快速冷却，包装，并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭：以大米、水为原料，添加或不添加燕麦、玉米（粒）、红小豆、板栗、薏米、糙米、腊肉、腊肠、外婆菜（酱腌菜）（萝卜干、干白菜、干豆角、植物油、食用盐、味精、辣椒、酿造酱油、蚝油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、红萝卜、青豆、山药、蚝油、酱油中的一种或几种，经过前处理、蒸煮熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.2 菜肴类

1.2.1 蛋及蛋制品菜肴：以禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种），经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.2 坚果籽类菜肴：以坚果及籽类（核桃仁、花生仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、杏仁、扁桃仁）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、酱油、谷氨酸钠、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、食用盐中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.3 豆类制品菜肴：以豆制品（豆筋、豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆干中的一种或几种）为主要原料，辅以食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、辣椒中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.4 水产动物制品菜肴：以可食用鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、谷氨酸钠、食用盐、大豆油、蒜蓉、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、

甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)中的几种,经清洗、前处理、蒸煮熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.5 藻类及其制品菜肴:以藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带(结)、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或多种】为主要原料,辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)中的几种,经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.6 蔬菜制品菜肴:以蔬菜(藕片、萝卜、毛豆、豆角、青豆、荷兰豆、芹菜、土豆、山药、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)为主要原料,辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)中的几种,经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.7 肉制品菜肴:以鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)为主要原料,辅以水、食用盐、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、蛹虫草、人参(人工种植5年以下)须中的几种,经清洗、前处理、蒸煮熟制或熬制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.8 食用菌制品菜肴:以新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)为主要原料,辅以食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、辣椒中的几种,经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

2 术语和定义

预包装冷藏膳食是由主食类产品,搭配或不搭配菜肴产品组合而成,经快速冷却,包装,并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.2 燕麦、红小豆、薏米、糙米应符合 GB 2715 的规定。

- 3.1.3 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.4 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.6 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.7 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.8 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.9 豆制品（豆筋、豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆干）应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.10 腊肉、腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.11 外婆菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.12 红萝卜、藕片、萝卜、豆角、毛豆、青豆、荷兰豆、芹菜、土豆、山药、嫩玉米粒、紫包菜应新鲜无腐烂并符合 GB 2762 和 GB 2763 规定。
- 3.1.13 玉米（粒）应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 蛹虫草应符合卫生部 2014 年第 10 号的规定。
- 3.1.15 人参须（人工种植 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年 17 号）的规定。
- 3.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 3.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 3.1.20 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.21 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 3.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.26 蒜蓉应符合 GH/T 1194 的规定。
- 3.1.27 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.28 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 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	具有该品种应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自

色泽	具有该品种应有的色泽	然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（适用于未搭配料包的产品）	GB 5009.12
	0.4（适用于搭配料包的产品）	
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（适用于搭配水产品动物制品菜肴的产品）	GB 5009.17
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（适用于搭配坚果籽类菜肴、肉制品菜肴、水产品动物制品菜肴的产品）	GB 5009.227

注 1：a 甲基汞可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；

注 2：*铅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	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
蜡样芽胞杆菌，CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌，/25g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b、仅适用于加入肉制品制成的预包装冷藏膳食；

搭配菜肴的产品微生物限量应混合检验，未搭配菜肴包的产品单独检验。

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 其它要求

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。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。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。型式检验按国家有关规定执行。

H T N

Q B

编制说明

预包装冷藏膳食是以预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，经快速冷却，包装，并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭：以大米、水为原料，添加或不添加燕麦、玉米（粒）、红小豆、板栗、薏米、糙米、腊肉、腊肠、外婆菜（酱腌菜）（萝卜干、干白菜、干豆角、植物油、食用盐、味精、辣椒、酿造酱油、蚝油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）、红萝卜、青豆、山药、蚝油、酱油中的一种或几种，经过前处理、蒸煮熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.2 菜肴类

1.2.1 蛋及蛋制品菜肴：以禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种），经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.2 坚果籽类菜肴：以坚果及籽类（核桃仁、花生仁、栗子仁、南瓜籽仁、桃仁、杏仁、扁桃仁）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、酱油、谷氨酸钠、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、食用盐中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.3 豆类制品菜肴：以豆制品（豆筋、豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆干中的一种或几种）为主要原料，辅以食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、辣椒中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.4 水产动物制品菜肴：以可食用鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）为主要原料，辅以水、白砂糖、鸡粉调味料、谷氨酸钠、食用盐、大豆油、蒜蓉、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.5 藻类及其制品菜肴：以藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带（结）、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.6 蔬菜制品菜肴：以蔬菜（藕片、萝卜、毛豆、豆角、青豆、荷兰豆、芹菜、土豆、山药、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.7 肉制品菜肴：以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）为主要原料，辅以水、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、蛹虫草、人参（人工种植5年以下）须中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或熬制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

1.2.8 食用菌制品菜肴：以新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）为主要原料，辅以食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、辣椒中的几种，经清洗、前处理、蒸煮熟制或卤制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。