



410661S-2023



新乡市窑鸡王食品有限公司企业标准

Q/XYJW 0005S-2023

预包装冷藏膳食（菜肴制品）

2023-04-05 发布

2023-04-05 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（菜肴制品）

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食（菜肴制品）的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于菜肴制品，根据产品不同可分为：蛋及蛋制品菜肴、坚果籽类菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、蔬菜制品菜肴。

1.1 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、卤制（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 坚果籽类制品菜肴：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、卤制（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。

1.3 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，辅于水、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、卤制（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。

1.4 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、球状念球藻（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、卤制（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。

1.5 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、卤制（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。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.2 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 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。
- 2.1.5 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。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽	
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	

2.3 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
	蔬菜制品 菜肴	藻类及其 制品菜肴	坚果籽类 制品菜肴	豆类制品 菜肴	蛋及蛋制品 菜肴	

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28	0.8（以干重计）	0.18	0.28	0.18	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	-	-	-	-	0.05	GB 5009.15
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	-	-	0.25	-	-	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0					GB 5009.44
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

2.4 微生物限量

2.4.1 蛋及蛋制品菜肴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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.4.2 坚果籽类制品菜肴微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.4.3 豆类制品菜肴微生物限量应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					

2.4.4 藻类及其制品菜肴微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 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	3×10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					

2.4.5 蔬菜制品菜肴微生物限量应符合表7的规定。

表7 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	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行;					

2.5 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。

2.6 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。

2.7 其它要求

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。

3 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。

编制说明

本标准适用于菜肴制品，根据产品不同可分为：蛋及蛋制品菜肴、坚果籽类菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、蔬菜制品菜肴。

1.1 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、卤制（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 坚果籽类制品菜肴：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、卤制（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。

1.3 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，辅于水、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、卤制（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。

1.4 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、球状念球藻（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、卤制（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。

1.5 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、卤制（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。

预包装冷藏膳食（菜肴制品）是由菜肴制品产品，经快速冷却，包装，并在 0-4℃条件下贮存、运输的产品。

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。

新乡市窑鸡王食品有限公司

H N

Q B