



412132S-2023

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0007S-2023

饭团、寿司

2023-07-15 发布

2023-07-15 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，/25g	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 ^d ，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； ^d 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，标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 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、菌落总数、大肠菌群。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