



410251S-2024



郑州哈德森餐饮服务有限公司企业标准

Q/ZHDS 0004S-2024

# 预包装冷藏膳食食品（菜肴制 品）

2024-01-19 发布

2024-01-19 实施

郑州哈德森餐饮服务有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州哈德森餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准起草人：陆管庆。

H N

Q B

# 预包装冷藏膳食食品（菜肴制品）

## 1 范围

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

本标准适用于预包装冷藏膳食食品（菜肴制品），根据产品不同可分为：蔬菜制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、豆类制品菜肴。

1.1 蔬菜制品菜肴：以鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油、辣椒、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、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、熟制（炒制）、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

1.2 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、月桂叶、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

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，添加生活饮用水、食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.2 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.3 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。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.6 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 鹌鹑蛋新鲜、无变质、无明显异常，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.9 生产用水应符合 GB 5749 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
色泽	具有本品应有的色泽	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，熟制后品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
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
总砷(以 As 计),mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计),mg/kg	≤ 0.28 (蔬菜制品菜肴、豆制品菜肴)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (蛋及蛋制品菜肴)	
镉(以 Cd 计),mg/kg	≤ 0.05 (蛋及蛋制品菜肴)	GB 5009.15
食用盐(以 NaCl 计),g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

注：\*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 蔬菜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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：a. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2.4.2 蛋及蛋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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注：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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：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 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、标签；验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、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

本标准适用于预包装冷藏膳食食品（菜肴制品），根据产品不同可分为：蔬菜制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、豆类制品菜肴。

1.4 蔬菜制品菜肴：以鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）中的几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、酱油、辣椒、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、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、熟制（炒制）、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

1.5 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、月桂叶、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

1.6 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，添加生活饮用水、食用盐、酱油、白砂糖、鸡粉调味料、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、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，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

预包装冷藏膳食（菜肴制品）是菜肴制品产品，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。

郑州哈德森餐饮服务有限公司