



410253S-2024



郑州哈德森餐饮服务有限公司企业标准

Q/ZHDS 0002S-2024

预包装冷藏膳食食品（卤面）

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（卤面）

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食食品（卤面）的要求以及检验方法、检验规则等。

本标准适用以生干面条或生湿面条或自制湿面条（以小麦粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，经配料、和面、醒面、压延、成型）为主要原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗、切片或切丁、熟制）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗、切片或切丁、熟制）、鲜（冻）蔬菜（生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）（经清洗、切制、熟制）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）（经清洗、打蛋、搅拌、炒制）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）（经前处理、切片或切丁、熟制）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔中的一种或几种）（经清洗、浸泡、切丝或切片、熟制）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）（经浸泡、清洗、浸泡、切制、熟制）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）（经清洗、切制、熟制）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、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）、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、辣椒中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经过配料、拌面、熟制（蒸制）、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，并在 0~4℃ 条件下贮存、运输的预包装冷藏膳食食品（卤面）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生干面条应符合 GB/T 40636 的规定。

2.1.2 生湿面条应符合 QB/T5472 的规定。

2.1.3 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 蔬菜应新鲜、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。

2.1.5 鲜蛋应干净无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.6 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。

2.1.7 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜应新鲜、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。

2.1.9 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.20 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.21 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.22 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.26 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.27 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.28 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.31 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.33 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，加热
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、无馊味、无酸臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

		后品其滋味
--	--	-------

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
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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

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	0	10 ⁵	-	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	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, /25g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

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

本标准适用以生干面条或生湿面条或自制湿面条（以小麦粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，经配料、和面、醒面、压延、成型）为主要原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗、切片或切丁、熟制）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）（经解冻或不解冻、清洗、切片或切丁、熟制）、鲜（冻）蔬菜（生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）（经清洗、切制、熟制）、鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）（经清洗、打蛋、搅拌、炒制）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）（经前处理、切片或切丁、熟制）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔中的一种或几种）（经清洗、浸泡、切丝或切片、熟制）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）（经浸泡、清洗、浸泡、切制、熟制）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）（经清洗、切制、熟制）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、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）、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、辣椒中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经过配料、拌面、熟制（蒸制）、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，并在 0~4℃ 条件下贮存、运输的预包装冷藏膳食食品（卤面）。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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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