



410061S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0002S-2024

饭团、寿司

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

河南三味真厨实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三味真厨实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞峰。

HN

QB

饭团、寿司

1 范围

本标准规定了饭团、寿司的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于饭团、寿司。

饭团：以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，辅以蒲烧鳗鱼片（熟）、虾仁（经煮制）、金枪鱼（熟）、蟹香鱼柳（熟）、调味鱼籽（熟）、鳗鱼汁、米饭调味液、寿司调味液、酿造酱油、大豆油、米醋、蛋黄酱、沙拉酱、海苔、食用盐、芝士、鸡肉（熟）、调味料酒、白胡椒粉、辣椒粉、鸡鲜粉、鸡粉调味料、白芝麻、速冻寿司用调味蛋（熟）、土豆（经煮制）、黄瓜、卷心菜（经煮制）、腌制黄萝卜、腌制胡萝卜、面包糠、肉松、火腿、调味海苔香松、调理鸡排（经蒸制）、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至中一种或几种）、清酒中的一种或多种，经速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、混合、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用的饭团。

寿司：以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，裹以海苔、蒲烧鳗鱼片（熟）、虾仁（经煮制）、金枪鱼（熟）、蟹香鱼柳（熟）、调味鱼籽（熟）、鳗鱼汁、米饭调味液、寿司调味液、酿造酱油、大豆油、米醋、蛋黄酱、沙拉酱、食用盐、芝士、鸡肉（熟）、调味料酒、白胡椒粉、辣椒粉、鸡鲜粉、鸡粉调味料、白芝麻、速冻寿司用调味蛋（熟）、土豆（经煮制）、黄瓜、卷心菜（经煮制）、腌制黄萝卜、腌制胡萝卜、面包糠、肉松、火腿、调味海苔香松、调理鸡排（经蒸制）、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至中一种或几种）、清酒中的多种，经速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、卷制成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用或直接食用的寿司。

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 原料要求

3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 蒲烧鳗鱼片、虾仁、金枪鱼、蟹香鱼柳、调味鱼籽应符合 GB 10136 的规定。

3.1.3 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2730 的规定。

3.1.4 调理鸡排应符合 SB/T 10482 的规定。

3.1.5 鳗鱼汁、米饭调味液、寿司调味液、鸡鲜粉应符合 GB 31644 的规定。

3.1.6 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 3.1.9 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.10 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.11 辣椒粉、白胡椒粉、 香辛料粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.12 芝士应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.13 肉松、调味海苔香松、应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.14 白芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 3.1.15 土豆、黄瓜、卷心菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.16 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 3.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.18 面包糠应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.19 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.20 米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.21 腌制黄萝卜、腌制胡萝卜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.22 速冻寿司用调味蛋应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.23 清酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.24 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.25 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	将适量样品置于白色瓷盘中， 在自然光下，用肉眼观察其性 状、色泽、杂质，嗅其气味； 然后用温开水漱口，品其滋 味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 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。			

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CUF/g	5	0	10 ⁵	---	GB 4789.2
大肠菌群, CUF/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
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菌 ^c , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜蔬菜的产品。 c 仅限于加入肉制品制成的产品。					

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

应符合 GB14881 的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次, 验证检验增加菌落总数 (不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜蔬菜的产品)、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

5 保质期

在 0℃-10℃条件下，产品保质期为 48 小时，保质期限起始时间从产品包装结束起计算，起始时间和期限时间要求精确到小时、分钟。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于饭团、寿司。

饭团：以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，辅以蒲烧鳗鱼片（熟）、虾仁（经煮制）、金枪鱼（熟）、蟹香鱼柳（熟）、调味鱼籽（熟）、鳗鱼汁、米饭调味液、寿司调味液、酿造酱油、大豆油、米醋、蛋黄酱、沙拉酱、海苔、食用盐、芝士、鸡肉（熟）、调味料酒、白胡椒粉、辣椒粉、鸡鲜粉、鸡粉调味料、白芝麻、速冻寿司用调味蛋（熟）、土豆（经煮制）、黄瓜、卷心菜（经煮制）、腌制黄萝卜、腌制胡萝卜、面包糠、肉松、火腿、调味海苔香松、调理鸡排（经蒸制）、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至中一种或几种）、清酒中的一种或多种，经速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、混合、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用的饭团。

寿司：以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，裹以海苔、蒲烧鳗鱼片（熟）、虾仁（经煮制）、金枪鱼（熟）、蟹香鱼柳（熟）、调味鱼籽（熟）、鳗鱼汁、米饭调味液、寿司调味液、酿造酱油、大豆油、米醋、蛋黄酱、沙拉酱、食用盐、芝士、鸡肉（熟）、调味料酒、白胡椒粉、辣椒粉、鸡鲜粉、鸡粉调味料、白芝麻、速冻寿司用调味蛋（熟）、土豆（经煮制）、黄瓜、卷心菜（经煮制）、腌制黄萝卜、腌制胡萝卜、面包糠、肉松、火腿、调味海苔香松、调理鸡排（经蒸制）、香辛料粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至中一种或几种）、清酒中的多种，经速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、卷制成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后食用或直接食用的寿司。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南三味真厨实业发展有限公司