



410063S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0003S-2024

冷藏米饭

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。

H N

Q B

冷藏米饭

1 范围

本标准规定了冷藏米饭的分类、要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以大米、生活饮用水为主要原料，经蒸制后，搭配菜肴【以调理鸡肉、土豆、胡萝卜、长豆角、茄子、青椒、鸡蛋、木耳中的一种或几种，加入大豆油、番茄酱、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、蚝油、酿造酱油、白芝麻、鸡精调味料、味精、鸡鲜粉、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、大葱、蒜中的一种或几种）、食用盐、番茄酱、白砂糖中的一种或多种，经预处理、熟制（炒制或煎制）】、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的冷藏米饭。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 调理鸡肉应符合 SB/T 10482 的规定。

2.1.3 木耳应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 米饭调味液、鸡鲜粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.9 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 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、大葱、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 白芝麻应符合 GB/T11761 的规定。

2.1.14 土豆、胡萝卜、长豆角、茄子、青椒应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。

2.1.17 酿造酱油应符合 GB 2717 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	

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
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
* 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; 铅指标适用于米饭和菜肴的混合检验。		

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠菌群	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 ^b , /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 仅限于加入肉制品制成的产品。 微生物限量适用于米饭和菜肴的混合检验。					

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

应符合 GB14881 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。

3 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

4 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。

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，搭配菜肴【以调理鸡肉、土豆、胡萝卜、长豆角、茄子、青椒、鸡蛋、木耳中的一种或几种，加入大豆油、番茄酱、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、蚝油、酿造酱油、白芝麻、鸡精调味料、味精、鸡鲜粉、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、大葱、蒜中的一种或几种）、食用盐、番茄酱、白砂糖中的一种或多种，经预处理、熟制（炒制或煎制）】、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的冷藏米饭。

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