



411696S-2024



郑州哈德森餐饮服务有限公司企业标准

Q/ZHDS 0003S-2024

预包装冷藏膳食食品（肉制品 菜肴）

2024-06-27 发布

2024-06-27 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。

本标准替代 Q/ZHDS 0003S-2024（410254S-2024）。

H N

Q B

预包装冷藏膳食食品（肉制品菜肴）

1 范围

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、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）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、蒸煮或熬制、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 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 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、无馊味、无酸臭	
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
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.28	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123

N-二甲基亚硝胺, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	3.0	GB 5009.26
过氧化值(以脂肪计), $\text{g}/100\text{g}$	\leq	0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), $\text{g}/100\text{g}$	\leq	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

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 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 ^b , /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;					
b 仅限于以牛肉为主要原料的产品。					

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、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）、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）中的几种，经清洗、前处理、蒸煮或熬制、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。

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，参照 GB 2726 《食品安全国家标准 熟肉制品》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