



411700S-2024



郑州哈德森餐饮服务有限公司企业标准

Q/ZHDS 0001S-2024

预包装冷藏膳食食品（冷藏方便米饭）

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZHDS 0001S-2024(410252S-2024)。

H N

Q B

预包装冷藏膳食食品（冷藏方便米饭）

1 范围

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

本标准适用于以主食类产品米饭，搭配或不搭配菜肴产品组合而成，并在0~4℃条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭:以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、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、运输的产品。

1.2 菜肴类

1.2.1 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，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、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、熟制（卤制）、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。

1.2.2 蛋及蛋制品菜肴:以鸡蛋、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、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、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。

1.2.3 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，辅于水、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、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、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、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。

1.2.4 肉制品菜肴: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，辅以水、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、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 大米应符合 GB/T1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 燕麦应符合 NY/T892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 板栗新鲜、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。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 鹌鹑蛋应新鲜、干净、无变质、无明显异常，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（适用于未搭配菜肴的米饭）	GB 5009.12
	0.4（适用于搭配菜肴的产品） ^b	
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅适用于加入肉类菜肴制成的预包装冷藏膳食食品；b 适用于搭配菜肴的产品的混合检验。

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				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
蜡样芽孢杆菌, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
金黄色葡萄球菌, /25g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌, CFU/g	5	0	20	-	GB 4789.38 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注：a. 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b. 仅适用于加入肉制品制成的预包装冷藏膳食；
搭配菜肴的产品微生物限量应混合检验，未搭配菜肴包的产品单独检验。

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

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

本标准适用于以主食类产品米饭，搭配或不搭配菜肴产品组合而成，并在 0~4℃ 条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭:以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、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、运输的产品。

1.2 菜肴类

1.2.1 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，辅以水、食用盐、酱油、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、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、熟制（卤制）、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。

1.2.2 蛋及蛋制品菜肴:以鸡蛋、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、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、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。

1.2.3 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，辅于水、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、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、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、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。

1.2.4 肉制品菜肴: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，辅以水、食用盐、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、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，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