



411827S-2017



河南伊赛牛肉股份有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2017

预包装方便菜肴

2017-08-10 发布

2017-08-10 实施

河南伊赛牛肉股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南伊赛牛肉股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：乔梁、买银胖、皇甫幼宇、马路石、常星乾、王振军。

H N

Q B

预包装方便菜肴

1 范围

本标准规定了预包装方便菜肴的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、牛副产物（牛骨、牛肚、牛肠、牛肾、牛鞭、牛心、牛肝、牛肺）中的一种或几种为主要原料，添加少量辅料（番茄、番茄酱、酸菜、菜豆、韭菜、香菜、芹菜、白萝卜、胡萝卜、土豆、洋葱、大葱、大蒜、生姜、豆腐、腐竹、豆豉、木耳、香菇、蘑菇、金针菇、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）一种或几种，进行拼配，配以或不配以调味料（食盐、味精、酱油、食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油）食用精炼动物油（牛油、羊油、鸡油）、八角茴香油、肉桂油、生姜油、辣椒油树脂、辣椒、花椒），经预处理、加工烹制、常温或冷链贮运、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装方便菜肴食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 原料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 2.1.2 鲜冻分割牛肉、羊肉、牛副产物（牛骨、牛肚、牛肠、牛肾、牛鞭、牛心、牛肝、牛肺）应符合 GB/T17238和GB 2707的规定的规定
- 2.1.3 鲜（冻）鸡肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB16869 和 GB2707 相应的食品安全标准和有关规定。
- 2.1.4 菜豆应符合NY/T 271 的规定。
- 2.1.5 番茄、酸菜、韭菜、香菜、芹菜、大葱、大蒜、生姜、洋葱应符合NY/T655和NY/T 744的规定。。
- 2.1.6 白萝卜、胡萝卜、土豆应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.7 豆类蔬菜应符合 NY/T 748 的规定。
- 2.1.8 木耳、香菇、蘑菇、金针菇应符合 NY/T 749 和 GB7096 的规定。
- 2.1.9八角茴香油应符合GB1886.140的规定。
- 2.1.10 肉桂油应符合GB1886.207的规定。
- 2.1.11 生姜油应符合GB 1886.29的规定。
- 2.1.12 花生油应符合GB1534和GB 2716的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合GB/T1535和GB 2716的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合GB/T1536和GB 2716的规定。
- 2.1.15 豆制品（豆腐、腐竹、豆豉）应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.16 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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 精炼牛油、鸡油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 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	指标	检验方法
色泽	具有方便菜肴应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有杂质情况。按方便菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
气味与滋味	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。	
组织形态	具有方便菜肴应有的组织形态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

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
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB5009.44
固形物 [°] , g/100g	≥ 20.0	GB/T 10786
A* 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
B* 镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 肝脏 0.5 、 肾脏 1.0	GB 5009.15
注: ° 适用于含汤汁的菜肴。 A* 指标值严于安全国家标准。 B* 适用于含牛肝脏和牛肾脏的方便菜肴。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b ，CFU/g	5	2	10 ^d	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
大肠埃希菌 0517:H7 ^c	5	0	0	--	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d	5	0	0	--	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 ^b 不适用于以发酵菜为辅料的菜肴制品（如酸菜牛肉类、梅菜扣肉、豆豉排骨等），且后序无杀菌工艺的产品。 ^c 适用于含牛肉、牛副杂的方便菜肴。 ^d 适用于含畜禽肉的方便菜肴。					

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 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、食盐、固形物（适用于含汤汁的菜肴）、净含量及允许短缺量；型式检验应符合国家有关规定。。

编制说明

本标准适用以畜禽肉（牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、牛副产物（牛骨、牛肚、牛肠、牛肾、牛鞭、牛心、牛肝、牛肺）中的一种或几种为主要原料，添加少量辅料（番茄、番茄酱、酸菜、菜豆、韭菜、香菜、芹菜、白萝卜、胡萝卜、土豆、洋葱、大葱、大蒜、生姜、豆腐、腐竹、豆豉、木耳、香菇、蘑菇、金针菇、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋）一种或几种，进行拼配，配以或不配以调味料（食盐、味精、酱油、食醋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油）食用精炼动物油（牛油、羊油、鸡油）、八角茴香油、肉桂油、生姜油、辣椒油树脂、辣椒、花椒），经预处理、加工烹制、常温或冷链贮运、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装方便菜肴食品。

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依据。

本标准中的总砷指标按严于食品安全国家标准GB 2762中的规定。

河南伊赛牛肉股份有限公司

2017年06月26日

QB