



413326S-2018



河南民航食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

预包装冷藏、冷冻膳食

2018-11-01 发布

2018-11-01 实施

河南民航食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由河南民航食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南民航食品有限公司。

本标准主要起草人：张卫东、白辰瀚、周梦。

H N

Q B

预包装冷藏、冷冻膳食

1 范围

本标准规定了预包装冷藏、冷冻膳食的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以挂面（由小麦粉制成）或米饭（以大米为原料，经清洗、浸泡、蒸煮制成）为主要原料，拼配菜品[以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、虾）、新鲜蔬菜或鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、胡萝卜、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜、干辣椒）]中的两种或多种为主要原料，选择性的配以食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇）、非发酵豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、鸡蛋、粉条、食用植物油（菜籽油、大豆油）、花椒油、食用盐、酿造酱油、腌酱菜（腌萝卜、腌芥菜）、食醋、味精、鸡精调味料、芝麻酱、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、调味料酒、葡萄酒、米酒、黄豆酱、番茄调味酱、老干妈风味豆豉油制辣椒、中式香肠、人造奶油（人造黄油）、食用淀粉（土豆淀粉、玉米淀粉）、天然香辛料（八角、桂皮、花椒、胡椒、茴香、丁香、桂皮、香叶、草果、肉豆蔻、高良姜、香茅草）、白芷、蚝油、芝麻子藤椒油、芝麻香油、炼乳、咖喱粉、张老端天然调味料（大茴、小茴、花椒、桂皮、丁香、高良姜、白芷、砂仁、草果、胡椒、陈皮）、芥末调味油、周君记麻辣香水鱼调料[（植物油，豆瓣酱，辣椒，泡辣椒，食用盐，姜，蒜，鸡精，花椒，豆豉，味精，花生，白砂糖，香辛料，高鲜精（味精，5'-呈味核苷酸二钠，琥珀酸二钠），辣椒红，食用香料）]、海南黄灯笼椒酱[（黄灯笼椒、大蒜、南瓜粉、食盐、米醋、食品添加剂（异VC钠，山梨酸钾，苯甲酸钠）]、李锦记蒸鱼豉油、李锦记基础调料酱[（酿造酱油（水、食用盐、大豆、小麦粉）、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、焦糖色、谷氨酸钠、白砂糖、蚝油（含焦糖色）、酵母抽提物、脱水大蒜、黄酒、芝麻油、大豆油、姜粉、洋葱粉、柠檬酸、香辛料、红腐乳、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葱头、三氯蔗糖）]、碳酸氢钠[酸度调节剂，鲜（冻）畜肉、鲜（冻）禽肉类菜品加工用]、鸡汁调味料、鸡粉调味料、海鲜调味酱，经预处理、分切、配料、熟制后在两小时内将中心温度降至10℃及以下，在6小时内完成冷却及定量定容分装在封闭包装材料或容器中，包装后在0-5℃或-18℃内储存、运输和销售的非即食预包装膳食（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度70℃及以上。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）畜肉应符合 GB2707 的规定。
- 2.1.4 鲜（冻）禽肉应符合 GB2707 和 GB16869 的规定。
- 2.1.5 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB2733 的规定。
- 2.1.6 蔬菜应符合新鲜、成熟适度、清洁、无霉烂、无虫害，并符合 GB2762 和 GB2763 的规定。
- 2.1.7 食用菌（银耳除外）应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.8 非发酵豆制品应符合 GB2712 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.10 粉条应符合 GB/T23587 的规定。

- 2.1.11 食用植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.13 花椒油、芥末调味油应符合 NY/T2111 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T18186 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB2719 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 鸡汁调味料应符合 SB/T10458 的规定。
- 2.1.20 鸡粉调味料应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 葡萄酒应符合 GB/T15037 和 GB2758 的规定。
- 2.1.23 米酒应符合 NY/T1885 的规定。
- 2.1.24 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 海鲜调味酱应符合 SB/T10612 的规定。
- 2.1.26 老干妈风味豆豉油制辣椒应符合 GB/T20293 的规定。
- 2.1.27 豆瓣酱应符合 GB2718 的规定。
- 2.1.28 米酒应符合 NY/T1885 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 SB/T24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.30 番茄调味酱应符合 SB/T10459 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T3220 的规定。
- 2.1.32 辣椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.33 酱腌菜应符合 GB2714 的规定。
- 2.1.34 张老端天然调味料应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.35 蚝油应符合 GB/T21999 的规定。
- 2.1.36 咖喱粉应符合 GB/T22266 的规定。
- 2.1.37 李锦记基础调料酱非即食类复合调味料应符合 DB31/2002 的规定。
- 2.1.38 芝麻香油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.39 挂面应符合 LS/T3212 的规定。
- 2.1.40 天然香辛料应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.41 李锦记蒸鱼豉油应符合 GB/T 18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.42 中式香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.43 人造奶油(人造黄油)LS/T 3217 的规定。
- 2.1.44 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.45 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.46 海南黄灯笼椒酱应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.47 周君记麻辣香水鱼调料应符合 DBS50/021 的规定。
- 2.1.48 幺麻子藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.49 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求^a

项目	要求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽。	将样品至于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和组织形态,检查有无杂质。闻其气
组织形态	具有该品种应有的组织形态。	

气味和滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无馊味，无酸臭及哈喇味等异物。	味，用温开水漱口后品其滋味。
杂质	外表和内部均无肉眼可见杂质。	

a: 适用于热加工完毕至食用前处于冷却、分装、贮存、运输、销售、再次热加工后等环节状态的膳食

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
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH）/（mg/g）	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.15
甲基汞 ^c （以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.17

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；
^a仅适用于含油炸动物性食品或者坚果类为主要原料的菜肴产品；
^b仅适用于动物性食品或坚果类为主要原料馅料的菜肴产品；
^c仅适用于以鲜（冻）动物性水产品为主要原料的菜肴产品。

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	1	10000	100000	GB4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10 平板计数法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b	5	0	0/25g	-	GB4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	-	GB4789.30
副溶血性弧菌 ^c /（MPN/g）	5	1	100	1000	GB4789.7

^a 样品的采样及处理按照 GB4789.1 执行；
^b 仅适用于以鲜（冻）牛肉为主要原料的菜肴产品；
^c 仅适用于以鲜（冻）动物性水产品为主要原料的菜肴产品。

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

应符合GB14881和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群和净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以挂面（由小麦粉制成）或米饭（以大米为原料，经清洗、浸泡、蒸煮制成）为主要原料，拼配菜品[以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、虾）、新鲜蔬菜或鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、胡萝卜、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜、干辣椒）]中的两种或多种为主要原料，选择性的配以食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇）、非发酵豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、鸡蛋、粉条、食用植物油（菜籽油、大豆油）、花椒油、食用盐、酿造酱油、腌酱菜（腌萝卜、腌芥菜）、食醋、味精、鸡精调味料、芝麻酱、辣椒酱、甜面酱、豆瓣酱、调味料酒、葡萄酒、米酒、黄豆酱、番茄调味酱、老干妈风味豆豉油制辣椒、中式香肠、人造奶油（人造黄油）、食用淀粉（土豆淀粉、玉米淀粉）、天然香辛料（八角、桂皮、花椒、胡椒、茴香、丁香、桂皮、香叶、草果、肉豆蔻、高良姜、香茅草）、白芷、蚝油、么麻子藤椒油、芝麻香油、炼乳、咖喱粉、张老端天然调味料（大茴、小茴、花椒、桂皮、丁香、高良姜、白芷、砂仁、草果、胡椒、陈皮）、芥末调味油、周君记麻辣香水鱼调料[（植物油，豆瓣酱，辣椒，泡辣椒，食用盐，姜，蒜，鸡精，花椒，豆豉，味精，花生，白砂糖，香辛料，高鲜精（味精，5'-呈味核苷酸二钠，琥珀酸二钠），辣椒红，食用香料）]、海南黄灯笼椒酱[（黄灯笼椒、大蒜、南瓜粉、食盐、米醋、食品添加剂（异VC钠，山梨酸钾，苯甲酸钠）]、李锦记蒸鱼豉油、李锦记基础调料酱[（酿造酱油（水、食用盐、大豆、小麦粉）、水、食用盐、乙酰化双淀粉己二酸脂、焦糖色、谷氨酸钠、白砂糖、蚝油（含焦糖色）、酵母抽提物、脱水大蒜、黄酒、芝麻油、大豆油、姜粉、洋葱粉、柠檬酸、香辛料、红腐乳、黄原胶、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、葱头、三氯蔗糖）]、碳酸氢钠[酸度调节剂，鲜（冻）畜肉、鲜（冻）禽肉类菜品加工用]、鸡汁调味料、鸡粉调味料、海鲜调味酱，经预处理、分切、配料、熟制后在两小时内将中心温度降至10℃及以下，在6小时内完成冷却及定量定容分装在封闭包装材料或容器中，包装后在0-5℃或-18℃内储存、运输和销售的非即食预包装食品（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度70℃及以上。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、2018版餐饮服务食品安全操作规范制定本标准。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南民航食品有限公司