



413709S-2018



河南民泽农业科技有限公司企业标准

Q/HMNK 0001S-2018

---

# 预包装冷链盒饭（菜）

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

---

河南民泽农业科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南民泽农业科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹金华、锁鹏鹏、李明、马沛沛、王珊、曲晓伟、杨东霞。

H N

Q B

# 预包装冷链盒饭（菜）

## 1 范围

本标准规定了预包装冷链盒饭（菜）的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜面条或米饭（大米为原料，经清洗、浸泡、蒸或煮制成）为主要原料，拼配菜品【鲜、冻（猪肉、猪排骨、牛肉、鸡肉、鸭肉、鲫鱼、草鱼、鲢鱼、黑鱼）、猪油、培根、梅菜、鸡蛋、豆腐干、豆腐、腐竹、黄豆芽、鲜、冻蔬菜（辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、西红柿）、香菇、杏鲍菇、木耳、蒜薹、葱、蒜、姜、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油）、酿造酱油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、油辣椒、酿造食醋、白砂糖、冰糖、调味料酒、豆豉、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、花椒油、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、肉豆蔻、孜然）】中的几种，经预处理、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、滑油（或不滑油）、调味（或不调味）、熟制（或蒸制）、冷却（在2小时内须使中心温度降至10℃以下）、拼配（或不拼配）、包装（中心温度10℃以下）加工而成的非即食预包装冷链盒饭（菜），食用前须加热至中心温度不低于70℃的盒饭（菜）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜面条应清洁卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 鲜、冻（猪肉、猪排骨）应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.4 鲜、冻（牛肉）应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.5 鲜、冻（鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 鲜、冻（鲫鱼、草鱼、鲢鱼、黑鱼）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.7 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 豆腐干应符合 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.11 腐竹应符合 DB41/T 649 的规定。
- 2.1.12 黄豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 2.1.13 鲜、冻蔬菜（辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、蒜薹、西红柿）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。
- 2.1.14 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.22 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.26 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 冰糖应符合 GB 13104 和 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.29 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.30 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.35 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.36 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38 香辛料（姜、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、肉豆蔻、孜然）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.39 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 梅菜应符合 GB 2714 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	具有本品应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：<sup>a</sup>指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a、仅限于添加鲫鱼、草鱼、鲢鱼、黑鱼的产品测定。

## 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> 0157:H7, /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

a、样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；  
b、仅适用于以牛肉制品或生食果蔬制品为原料的菜肴产品；  
c、仅适用于以肉制品为原料的菜肴产品；  
d、仅适用于以鲫鱼、草鱼、鲢鱼、黑鱼为原料的菜肴产品。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。（微生物检测采取即检即售方式处理）。

## 编制说明

本标准适用于以鲜面条或米饭（大米为原料，经清洗、浸泡、蒸或煮制成）为主要原料，拼配菜品【鲜、冻（猪肉、猪排骨、牛肉、鸡肉、鸭肉、鲫鱼、草鱼、鲢鱼、黑鱼）、猪油、培根、梅菜、鸡蛋、豆腐干、豆腐、腐竹、黄豆芽、鲜、冻蔬菜（辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、西红柿）、香菇、杏鲍菇、木耳、蒜薹、葱、蒜、姜、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油）、酿造酱油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、油辣椒、酿造食醋、白砂糖、冰糖、调味料酒、豆豉、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、花椒油、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、肉豆蔻、孜然）】中的几种，经预处理、滚揉（或不滚揉）、腌制（或不腌制）、滑油（或不滑油）、调味（或不调味）、熟制（或蒸制）、冷却（在 2 小时内须使中心温度降至 10℃ 以下）、拼配（或不拼配）、包装（中心温度 10℃ 以下）加工而成的非即食预包装冷链盒饭（菜），食用前须加热至中心温度不低于 70℃ 的盒饭（菜）。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》的规定，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》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。

本标准中铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南民泽农业科技有限公司

QB