



413286S-2018



驻马店市鼎好食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2018

冷藏方便食品

2018-10-22 发布

2018-10-22 实施

驻马店市鼎好食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由驻马店市鼎好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢超、唐红威。

H N

Q B

冷藏方便食品

1 范围

本标准规定冷藏方便食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以米饭、面条为主食，搭配菜品、调味料或菜肴，经过前处理、组合、熟制、速冷、包装等工艺加工而成的冷藏方便食品（方便米饭、炒米饭、饭团、寿司、卤面、炒面）。

米饭是以大米、生活饮用水为原料，添加或不添加杂粮（黑米、小米、糯米、糙米、小麦仁、大豆、红小豆、绿豆、高粱米、莜麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、薏苡仁、玉米、紫薯、红薯）中的一种或几种，经清洗、浸泡、熟制加工而成。

面条是以生面条（以小麦粉和生活饮用水为原料）为原料，经熟制加工而成。

菜品是以鲜/冻蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、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、山药、玉米粒）、食用菌（香菇、黑木耳、杏鲍菇、猴头菇、鸡腿菇、平菇、草菇、银耳、茶树菇、金针菇、竹荪、松茸）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（虾、鱼、海水贝、鱼糜、鱿鱼、鱼籽、干贝、虾米）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、蛋制品（蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、酱卤肉制品（扒鸡、酱牛肉）、培根、肉松、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜）、面筋、豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡）、千页豆腐、酱腌菜（酸黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜、泡椒、泡菜）、速冻调理肉制品（鱼糜制品、肉糜制品、鸡排、牛排、猪排）、大豆蛋白制品、坚果及籽类（芝麻、花生、板栗）、粉条、粉丝、罐头食品（鱼罐头、蘑菇罐头、菠萝罐头、清水荸荠罐头）、红枣、葡萄干、莲子中的多种为原料，经前处理、拼配而成。

调味料【食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）、食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油）、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、蜂蜜、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、食醋、鸡精、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱类（香菇酱、豆瓣酱、豆豉、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱）、腐乳、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、料酒、白酒、啤酒、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、

辣椒、甘草、香茅、荜拨、月桂叶、欧芹、芫荽籽）、橘皮、栀子、白芷、白果、咖喱粉、乳制品（乳粉、奶油、稀奶油、炼乳）、干酪、牛奶、乙酰化二淀粉磷酸酯、琼脂、卡拉胶、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、生活饮用水中的多种】。

菜肴是以菜品为原料，添加调味料，经调理、熟制、加工而成。

方便米饭是以米饭为主食，搭配菜肴，分别经速冷、包装加工而成。

炒米饭是以米饭为主食，搭配菜品，添加调味料，经调理、熟制（炒制）、速冷、包装加工而成。

饭团是以米饭为主食，搭配菜肴，经混合、定型、速冷、包装加工而成。

寿司是以米饭为主食，搭配菜肴，经混合、定型（紫菜包裹）、速冷、包装加工而成。

卤面是以面条为主食，搭配菜肴，经混合、速冷、包装加工而成。

炒面是以面条为主食，搭配菜品，添加调味料，经混合、熟制（炒制）、速冷、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦仁应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 大豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.8 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。

2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。

2.1.10 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 莜麦米应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 荞麦米应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 青稞米应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 薏苡仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.16 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.17 紫薯、红薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.18 面条应符合 DB53/ 231 的规定。

2.1.19 鲜/冻蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、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、山药、玉米粒)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。

2.1.20 食用菌(香菇、黑木耳、杏鲍菇、猴头菇、鸡腿菇、平菇、草菇、银耳、茶树菇、金针菇、竹荪、松茸)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.21 鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合 GB 2707 的规定。

2.1.22 鲜(冻)水产品(虾、鱼、海水贝、鱼糜、鱿鱼、鱼籽、干贝、虾米)应符合 GB 2733 的规定。

2.1.23 鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋)、蛋制品(蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋)应符合 GB 2749 的规定。

2.1.24 腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉)应符合 GB 2730 的规定。

2.1.25 酱卤肉制品(扒鸡、酱牛肉)应符合 GB/T 23586 的规定。

2.1.26 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

2.1.27 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.28 藻类及其制品(紫菜、裙带菜、海带、海苔)应符合 GB 19643 的规定。

2.1.29 干制蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜)应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.30 干制竹笋应符合 NY/T 1048 的规定。

2.1.31 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.32 豆制品(豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡)应符合 GB 2712 的规定。

2.1.33 千叶豆腐应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.34 酱腌菜(酸黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜、泡椒、泡菜)应符合 GB 2714 的规定。

2.1.35 速冻调理肉制品(鱼糜制品、肉糜制品、鸡排、牛排、猪排)应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.36 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.37 坚果及籽类(芝麻、花生、板栗)应符合 GB 19300 的规定。

2.1.38 粉条、粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.39 鱼罐头应符合 NY/T 1328 的规定。

2.1.40 蘑菇罐头应符合 GB/T 14151 的规定。

2.1.41 菠萝罐头应符合 GB/T 13207 的规定。

2.1.42 清水荸荠罐头应符合 GB/T 13212 的规定。

2.1.43 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.44 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。

2.1.45 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.46 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.47 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.48 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.49 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.53 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.54 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.55 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.57 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.58 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.59 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.60 赤砂糖符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.61 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.63 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.64 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.66 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.67 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.68 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.69 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.70 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.71 香菇酱应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.72 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.73 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.74 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.75 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.76 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.77 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.78 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.79 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.80 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.81 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.82 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.83 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.84 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.85 水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.86 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.87 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.88 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.89 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.90 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.91 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.92 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.93 香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香茅、荜拔、月桂叶、欧芹、芫荽籽）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.94 橘皮、栀子、白芷、白果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.95 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.96 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.97 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.98 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.99 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.100 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.101 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.102 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.103 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.104 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.105 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.106 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	具有各产品固有的性状	从样品中随机取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，
色 泽	具有各本品固有的色泽	
气、滋味	具有各产品固有的气味和滋味，无异味	

杂质	无肉眼可见外来杂质	然后以温开水漱口，品其滋味
----	-----------	---------------

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	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 10.0 ^a 5.0 ^b	GB 5009.22
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5 ^c	GB 5009.17
注：a 仅适用于方便米饭、饭团、寿司、炒米饭；b 仅适用于卤面、炒面。 c 仅适用于添加水产制品的产品；先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。 *铅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	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 第二法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 大肠埃希氏菌 O157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
^c 单核细胞增生李斯特菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。 注 2：b 适用于添加牛肉制品的产品；c 仅适用于添加其它肉制品的产品；d 仅适用于添加水产制品的产品； 注 3：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 其他要求

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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以米饭、面条为主食，搭配菜品、调味料或菜肴，经过前处理、组合、熟制、速冷、包装等工艺加工而成的冷藏方便食品（方便米饭、炒米饭、饭团、寿司、卤面、炒面）。

米饭是以大米、生活饮用水为原料，添加或不添加杂粮（黑米、小米、糯米、糙米、小麦仁、大豆、红小豆、绿豆、高粱米、莜麦米、荞麦米、青稞米、燕麦米、薏苡仁、玉米、紫薯、红薯）中的一种或几种，经清洗、浸泡、熟制、加工而成。

面条是以生面条（以小麦粉和生活饮用水为原料）为原料，经熟制加工而成。

菜品是以鲜/冻蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、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、山药、玉米粒）、食用菌（香菇、黑木耳、杏鲍菇、猴头菇、鸡腿菇、平菇、草菇、银耳、茶树菇、金针菇、竹荪、松茸）、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（虾、鱼、海水贝、鱼糜、鱿鱼、鱼籽、干贝、虾米）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、蛋制品（蛋液、蛋清粉、烤蛋、蛋黄粉、咸蛋黄、皮蛋、卤蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、酱卤肉制品（扒鸡、酱牛肉）、培根、肉松、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜）、面筋、豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡）、千页豆腐、酱腌菜（酸黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜、泡椒、泡菜）、速冻调理肉制品（鱼糜制品、肉糜制品、鸡排、牛排、猪排）、大豆蛋白制品、坚果及籽类（芝麻、花生、板栗）、粉条、粉丝、罐头食品（鱼罐头、蘑菇罐头、菠萝罐头、清水荸荠罐头）、红枣、葡萄干、莲子中的多种为原料，经前处理、拼配而成。

调味料【食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）、食用动物油（猪油、鸡油、羊油、牛油）、食用淀粉（木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、蜂蜜、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酱油、食醋、鸡精、酵母抽提物、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱类（香菇酱、豆瓣酱、豆豉、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱）、腐乳、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、料酒、白酒、啤酒、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、砂仁、豆蔻、孜然、辣椒、甘草、香茅、荜拔、月桂叶、欧芹、芫荽籽）、橘皮、栀子、白芷、白果、咖喱粉、乳制品（乳粉、奶油、稀奶油、炼乳）、干酪、牛奶、乙酰化二淀粉磷酸酯、琼脂、卡拉胶、黄原胶、碳酸钠、碳酸氢钠、生活饮用水中的多种】。

菜肴是以菜品为原料，添加调味料，经调理、熟制、加工而成。

方便米饭是以米饭为主食，搭配菜肴，经速冷、包装加工而成。

方便米饭是以米饭为主食，搭配菜肴，分别经速冷，包装加工而成。

炒米饭是以米饭为主食，搭配菜品，添加调味料，经调理、熟制（炒制）、速冷、包装加工而成。

饭团是以米饭为主食，搭配菜肴，经混合、定型、速冷、包装加工而成。

寿司是以米饭为主食，搭配菜肴，经混合、定型（紫菜包裹）、速冷、包装加工而成。

卤面是以面条为主食，搭配菜肴，经混合、速冷、包装加工而成。

炒面是以面条为主食，搭配菜品，添加调味料，经混合、熟制（炒制）、速冷、包装加工而成。

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》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。

本标准规定了冷藏方便食品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市鼎好食品有限公司

QB