

Q/ZXF

福建众兴福食品有限公司企业标准

Q/ZXF 0001S-2021

冷鲜调制食品

福州市卫生健康委员会

食品安全企业标准
备案专用章

备案号: 0591350121S-(2021)

备案日期: 2021年03月18日

该标准备案为存档备查行为, 标准中涉及需经许可的项目和内容, 应取得有关部门许可后方可生产经营

2021-01-01 发布

2021-01-13 实施

福建众兴福食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准中的感官要求根据产品实际特征制定；污染物限量依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量严于国家标准；农药残留限量依据 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》制定；真菌毒素限量符合 GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》的规定。

本标准由福建众兴福食品有限公司提出。

本标准由福建众兴福食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：林金斌。

本标准为首次制定。

冷鲜调制食品

1 范围

本标准规定了冷鲜调制食品的术语定义、分类、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于条款3定义的产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 术语和定义

以畜禽肉及其制品、谷物或豆类或薯类及其制品、水产品及其制品、植物蛋白及其制品、蛋及其蛋制品、食用菌及其制品等为主要原料，配以辅料(含食品添加剂)，经调味制作加工（如腌、卤、酱、蒸、煮等）而成的，储存在0-4℃状态下销售的非即食冷鲜食品。

4 分类

- 4.1 花色面米制品。
- 4.2 裹面制品。
- 4.3 调味水产制品。
- 4.4 肉糜类制品。
- 4.5 菜肴制品。
- 4.6 汤料制品。

5 技术要求

5.1 原料要求

产品中使用的原辅料应符合相应的安全标准和相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

5.2 感官要求

项目	要求
形态	具有该产品应有的形态
色泽	具有该产品应有的色泽
组织结构	符合该产品的组织要求
滋气味	具有该产品特有的滋气味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

5.3 理化指标

5.3.1 过氧化值应符合 GB19295 的规定。

5.3.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的要求。

表 3 污染物限量

项目	品类	指标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	花色面米制品	0.2
	裹面制品	0.5
	调味水产制品	1.0
	肉糜类制品	0.5
	菜肴制品	1.0
	汤料制品	1.0

5.3.3 农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

5.3.4 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

5.4 微生物指标

微生物指标应符合 GB19295 中生制品的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)定量包装商品计量监督管理办法的规定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

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。

7 检验方法

7.1 感官检测

在正常光照下用目测和鼻嗅。

7.2 理化指标

7.2.1 过氧化值按照 GB/T 5009.56 执行。

7.2.2 污染物限量按照 GB2762 规定的方法。

7.2.3 农药残留限量按照 GB2763 规定的方法。

7.2.4 真菌毒素限量按照 GB2761 规定的方法。

7.3 微生物指标

微生物指标按照 GB19295 规定的方法。

7.4 净含量

按照 JJF1070 规定的方法。

8 检验规则

8.1 组批

以同一项投料、同一生产班次、同一生产线、包装完好的产品为一批次。

8.2 产品出厂

产品出厂前，应由检验部门按本标准规定逐批检验，检验合格后方可出厂。

8.3 抽样

同一批次的产品，抽样基数不少于50小包装，总重不少于50kg，随机抽样6个小包装，总重量不少于1kg。

8.4 产品检验

8.4.1 产品检验分类：分为出厂检验和型式检验。

8.4.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、过氧化值。

8.4.3 型式检验项目为本标准规定的全部项目。正常生产时，每十二个月进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 原辅材料或工艺有较大改变时；
- b) 停产六个月后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督部门提出要求时。

8.5 判定规则

8.5.1 检测结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.5.2 理化指标检验结果中，有一项或一项以上不符合本标准时，可从同批次产品中加倍抽样复验，复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8.5.3 微生物指标不合格时，则判该批次产品不合格，不得复检。

9 标签和标志、包装、运输、贮存、保质期

9.1 标签和标志

产品包装标志应符合GB7718、GB28050和国家质量监督检验检疫局第123号令的规定；外包装储运图示应符合GB/T 191的要求。

9.2 包装

包装纸箱应符合GB/T 6543的规定，装箱必须按照规格、数量对照货单进行。

9.3 运输

产品在运输过程中，应避免潮湿、雨淋，搬运移动时小心轻放。

9.4 贮存

应存放在0-4℃冷库内。产品不能与有毒、有害、有异味物品一起贮存。

福建省食品安全企业标准备案
福建省食品安全企业标准备案