

备案号：44030092S-2019
备案日期：2019年02月28日

Q/KH

广东省食品安全企业标准

Q/KH 0001S-2019

非即食禽、畜肉类菜肴

2019-02-01 发布

2019-02-20 实施

深圳市库盒餐饮管理有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由深圳市库盒餐饮管理有限公司提出。

本标准由深圳市库盒餐饮管理有限公司负责起草。

本标准主要起草人：赵明远、钟华星、董祯。

本标准首次发布。

非即食禽、畜肉类菜肴

1 范围

本标准规定了非即食禽、畜肉类菜肴的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和销售。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽产品或腌腊肉制品为主料,添加蔬菜、水果、酱腌菜、食用菌及其制品、蛋及蛋制品、动物性水产品及其制品、罐头食品、坚果或籽类、藻类及其制品、豆类、豆制品、丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、杏仁、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、黑胡椒、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、糯米中的一种或多种为辅料,配以食用植物油或调味油,添加白砂糖、冰糖、红糖、食用盐、酱油、食醋、香辛料、味精、鸡精、发酵酱、发酵豆制品、复合调味料、水产调味品、乳粉、白酒、调味料酒、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉)、灭菌乳、干酪、再制干酪、奶油、稀奶油、无水奶油中的一种或几种,经选料、清洗或不清洗、切割或不切割、部分热加工、速冷(中心温度降至10℃)、拼配、包装、装箱、冷藏等加工工艺制成的非即食肉类菜肴。食用前需加热产品中心温度要求达到70℃以上。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

GB 4789.36	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠埃希氏菌0157:H7/NM检验
GB 4806.9	食品安全国家标准	食品接触用金属材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝基胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准	食品中苯并（ α ）芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 5420	食品安全国家标准	干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 5835	干制红枣	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7096	食品安全国家标准	食用菌及其制品
GB 7098	食品安全国家标准	罐头食品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准	蜂蜜
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB 19300	食品安全国家标准	坚果与籽类食品
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB 25190	食品安全国家标准	灭菌乳
GB 25192	食品安全国家标准	再制干酪
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号令 《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅材料要求

- 3.1.1 水应符合GB 5749 规定。
- 3.1.2 糯米应符合GB 2715的规定。
- 3.1.3 鲜(冻)畜、禽产品应符合GB 2707 规定。
- 3.1.4 蛋或蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 3.1.5 豆类应符合GB 2715规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB 2721 规定。
- 3.1.7 食用植物油应符合GB 2716 规定。
- 3.1.8 黑胡椒、姜、香辛料应符合GB/T 15691 规定。
- 3.1.9 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.10 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104 规定。
- 3.1.11 桃仁、黑芝麻、杏仁、坚果、籽类应符合GB 19300规定。

- 3.1.12 食用菌及其制品应符合GB 7096规定。
- 3.1.13 动物性水产品及其制品应符合GB 10136 规定。
- 3.1.14 红枣应符合GB/T 5835 规定。
- 3.1.15 白酒、料酒应符合GB 2758的规定。
- 3.1.16 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.17 酱油应符合GB 2717的规定。
- 3.1.18 调味料酒、复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 3.1.19 藻类及其制品应符合GB 19643的规定。
- 3.1.20 蔬菜、水果应清洁无污染、无腐烂、无异味，无霉变。
- 3.1.21 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.22 丁香、八角茴香、刀豆、小茴香、小蓟、山药、山楂、马齿苋、乌梢蛇、乌梅、木瓜、火麻仁、代代花、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、余甘子、佛手、沙棘、牡蛎、芡实、花椒、赤小豆、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、枸杞子、栀子、砂仁、胖大海、茯苓、香橼、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莱菔子、莲子、高良姜、淡竹叶、淡豆豉、菊花、菊苣、黄精、紫苏、紫苏籽、葛根、黑芝麻、槐花、蒲公英、榧子、酸枣仁、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的要求。
- 3.1.23 白扁豆花、枳椇子、黄芥子、槐米、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮、藿香应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.1.24 蜂蜜应符合GB 14963的规定。
- 3.1.25 食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合GB 31637的规定。
- 3.1.26 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 3.1.27 稀奶油、奶油、无水奶油应符合GB 19646的规定。
- 3.1.28 干酪应符合GB 5420的规定。
- 3.1.29 灭菌乳应符合GB 25190的规定。
- 3.1.30 再制干酪应符合GB 25192的规定。
- 3.1.31 腌腊肉制品应符合GB 2730的规定。
- 3.1.32 以上原辅料应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求，并应符合相应食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有产品应有的色泽。
气味及滋味	具有该产品相应的气味及滋味，无酸败，无异味。
状态	具有该产品应有的组织形态，无正常视力可见外来异物。无焦斑和霉斑。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
铅(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.4
镉(以Cd计)，mg/kg	≤ 0.1
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5

铬(以Cr计), mg/kg	≤	1.0
苯并[α]芘, μg/kg	≤	5.0 (熏、烧、烤肉类产品为主料的产品)
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0 (肉制品为主料的产品)
展青霉素 ^a , μg/kg	≤	50
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.5 [以火腿、腊肉、咸肉、香(腊)肠为主料的产品] 1.5 (以腌腊禽制品为主的产品)
三甲胺氮, mg/100g	≤	2.5 (以火腿为主料的产品)
注: a仅限于添加苹果、山楂为原料的产品。		

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表3的要求。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定, 均以/25g 表示)			
	n	c	m	M
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²
沙门氏菌	5	0	0	-
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
大肠埃希氏菌0157: H7	5	0	0	-
注1: 样品采样和处理, 按 GB 4789.1 执行。				
注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。				
注3: 大肠埃希氏菌 0157: H7 仅适用于牛肉类产品。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的质量标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 农药残留限量和兽药残留限量

3.6.1 农药残留限量应符合 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.6.2 兽药残留量应符合国家有关规定和公告。

3.7 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

5.1.1 以鲜(冻)禽、畜肉为主料的产品按GB 2726规定的方法检验。

5.1.2 以腌腊肉制品为主料的产品按GB 2726规定的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.3 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.2.4 铬

按GB 5009.123规定的方法测定。

5.2.5 N-二甲基亚硝胺

按GB 5009.26规定的方法测定。

5.2.6 苯并[α]芘

按GB 5009.190规定的方法测定。

5.2.7 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

5.3 微生物指标检验

5.3.1 大肠菌群

按GB 4789.3 平板计数法中规定的方法测定。

5.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4中规定的方法测定。

5.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10第二法中规定的方法测定。

5.3.4 单核细胞增生李斯特氏菌

按GB 4789.30规定的方法测定。

5.3.5 大肠埃希氏菌O157:H7

按GB 4789.36规定的方法测定。

5.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验项目

每批产品应按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、标签。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产的，型式检验至少每季度进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- 新产品投产前；
- 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- 停产三个月以上，恢复生产时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- 更换主要生产设设备时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括：本标准第3章的全部项目。

6.4 组批与抽样

6.4.1 同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。

6.4.2 以随机抽样的方式进行。出厂检验抽样每批产品抽取4个独立包装样品（总量不少于2kg），净含量抽样参照JJF 1070的规定。1份样品做感官要求、标签和净含量，1份留样备查。

6.4.3 以随机抽样的方式进行。型式检验抽样每批抽样数独立包装应不少于8个（不含净含量抽样），样品量总数不少于3kg。6个样品做感官要求、理化指标和微生物指标，2份留样备查。

6.5 判定规则

若检验结果全部符合本标准时，判为合格。除微生物外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品不合格。微生物指标不符合标准时，判定该批产品为不合格，不得复验。

7 标签、标志、包装、运输、贮存和销售

7.1 标签

包装上的标签除了应符合GB 7718和GB 28050以及《食品标识管理规定》要求。

7.2 标志

运输外包装应标明产品名称、制造者名称和地址、规格、数量以及“小心轻放”、“防潮”、“防晒”等。包装图示应符合GB/T 191规定。

7.3 包装

包装形式为盒装。包装容器应有足够的支撑强度；铝箔盒应符合GB 4806.9的规定，其他外包装材料应符合GB/T 6543的要求。销售包装必须完整、封口牢固、不易散包。

7.4 运输

7.4.1 运输要用专用车，车内应保持清洁、干燥、卫生，并做好防晒、防淋、工作，不得与其它物品或有毒有害物品混运。应使用冷藏食品车运输，冷藏厢在运输途中必须保持2-10℃。

7.4.2 装卸时应小心轻放，严禁重压。

7.5 贮存和销售

7.5.1 贮存和销售时应保持清洁卫生，有防尘、防鼠、防蝇等设施。

7.5.2 产品不得与墙面、地面接触，间隔应在20cm以上。

7.5.3 库温应控制在2℃-10℃，保质期48小时。
