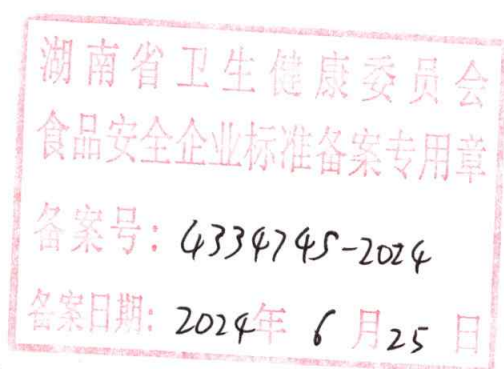


湖南三多斋食品有限公司企业标准

Q/CSDZ 0003S-2024

食品安全企业标准 预制冷藏面米制品及调制食品



2024-06-12 发布

2024-07-02 实施

湖南三多斋食品有限公司 发布

前 言

本标准依据 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由湖南三多斋食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南三多斋食品有限公司。

本标准由湖南三多斋食品有限公司负责解释。

本标准起草人：李善文。

本标准复审周期为三年。



预制冷藏面米制品及调制食品

1 范围

本标准规定了预制冷藏面米制品及调制食品的要求，检验方法，检验规则及标志，包装，运输和贮存。

本标准适用于以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、果蔬、食用菌中的一种或数种为主要原料，并配以调味料等辅料，添加或不添加食品添加剂，经加工、成型、冷却等工艺，使产品中心温度降到冻结点以下，并在 0°C - 10°C 或者 -18°C 条件下贮存、运输和销售的预制冷藏面米制品及调制食品。

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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

SB/T 10648-2012 冷藏调制食品

QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《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第 75 号）

《食品召回管理规定》（国家质量监督检验检疫总局第 98 号令）

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的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 的要求。

表1感官指标

项目	要 求
形态	符合该产品应有的形态要求。形态良好，无变形，无松散，无残缺、破损、渗漏及表层脱落。裹面制品裹浆均匀，无涂层缺陷
色泽	具有该产品应有的色泽。色泽良好，不欠色、不变色
组织	符合该产品应有的组织要求
香味	具有该产品特有的香气，无异味
杂质	无正常视力可见异物

3.3 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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ≤	0.25	GB 5009.227 （第一法）

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.49	GB 5009.12 （第二法）

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相应规定

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中相应类属食品的规定。

3.6.2 即食生制品的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（CFU/g）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB4789.3
样品的采样及处理按 GB4789.1 执行					

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。



4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料，同一加工方法，同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

随机抽取不少于2kg，分成二份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂，出厂检验项目包括：感官，净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

4.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情况之一时，亦应进行型式检验

- a. 新产品鉴定投产时。
- b. 更换主要设备时。
- c. 连续停产半年以上恢复生产时。
- d. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- e. 特征指标有较大波动时。
- f. 食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从批次产品中留样中取样复验，复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5 标签和标志、包装、贮存、保质期、运输

5.1 标签和标志

预包装产品的标签应符合GB 7718的规定，并注明生制或熟制和需冷藏，储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品的包装容器及其材料应符合相关的国家标准和行业标准。

5.2.2 销售包装应完整、不易散包。

5.3 贮存、保质期及运输

5.3.1 产品在本标准规定的条件下，低温（10° C 以下）保质期 6 天，冷冻温度（-18° C）以下保质期为 12 个月。

5.3.2 产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.3.3 本产品运输箱内温度应保持在 10° C 或 10° C 以下范围内。

6 销售

6.1 产品应在温度 0° C-10° C 范围内冷藏柜陈列或者在-18° C 以下冷冻柜内陈列。

6.2 不应裸露销售。

6.3 冷藏柜和冷冻柜应保持清洁卫生，管理人员应定时巡察温度，并做好相关记录。

7 召回

应按《食品召回管理规定》执行。



7