

绝味食品股份有限公司企业标准

Q/AXJS 0010S-2024

食品安全企业标准 速冻调制食品

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：4323705-2024
备案日期：2024年1月30日

2024-01-30 发布

2024-01-30 实施

绝味食品股份有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1-2020《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。

本标准由绝味食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：绝味食品股份有限公司。

本标准由绝味食品股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：邓成倩、王洪霞、单生文、江浩。

本标准适用于：

企业名称：湖南阿瑞食品有限公司

地址：宁乡经济开发区蓝月谷路

企业名称：贵州阿乐食品有限公司

地址：贵州省惠水县长田工业园A区

企业名称：盘山阿妙食品有限公司

地址：盘山县甜水乡新立村

企业名称：河南阿杰食品有限公司

地址：河南原阳县产业集聚区

企业名称：江西阿南食品有限公司

地址：江西省南昌市南昌县小蓝经济开发区

企业名称：昆明阿趣食品有限公司

地址：昆明市市辖区阳宗海风景名胜区呈贡工业园区七甸片区

企业名称：天津阿正食品有限公司

地址：天津市武清区河西务镇开发区二纬路

企业名称：武汉阿楚食品有限公司

地址：武汉东西湖区走马岭汇通大道2-1号

企业名称：广西阿高食品有限公司

地址：柳州市新兴工业园穿山片区

企业名称：广西阿秀食品有限责任公司

地址：广西壮族自治区广西-东盟经济技术开发区安平路27号1号科技研发办公楼第二层210室

企业名称：广东阿达食品有限公司

地址：广东省东莞市大朗镇象山工业园象山北一路一号

企业名称：上海阿妙食品有限公司

地址：上海市金山工业区天工路157号

企业名称：黑龙江阿滨食品有限公司

地址：黑龙江省五常市牛家工业园区

企业名称：四川阿宁食品有限公司

地址：四川省遂宁市安居区工业集中区

企业名称：山东阿齐食品有限公司

地址：山东省潍坊市坊子区坊安街道潍安路6667号

企业名称：新疆阿之疆食品有限责任公司

地址：乌鲁木齐市沙依巴克区友好北路793号高地中心11层1105室

地址：新疆乌鲁木齐市经济技术开发区（头屯河区）太行山街114号精密电子生产中心（1#楼）工业303室

企业名称：海南阿翔食品有限公司

地址：海南省澄迈县老城镇美朗路14号

Q/AXJS 0010S-2024

企业名称：江苏阿惠食品有限公司
地址：溧阳市上兴镇工业园区联强路1号
企业名称：长沙阿燃食品有限公司
地址：湖南省宁乡市回龙镇金玉村金旺路西1号



速冻调制食品

1 范围

本标准规定了速冻调制食品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存与保质期。

本标准适用于以畜禽肉及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、薯类及其制品、淀粉及其制品等一种或多种为主要原料，配以辅料、添加或不添加食品添加剂，经调制、加工、速冻而成的食品。

本标准不适用于速冻调制水产品。

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 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 2763.1	食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.228	食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29202	食品安全国家标准 食品添加剂 氮气
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 31650.1	食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻调制食品

以畜禽肉及其制品、植物蛋白及其制品、果蔬及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、薯类及其制品、淀粉及其制品等一种或多种为主要原料，配以辅料、添加或不添加食品添加剂，经调制、加工、速冻而成的食品。

3.2 生制品

冻结前未经加热的，或加热未成熟的，可以即食或非即食速冻食品。

3.3 熟制品

冻结前经加热并已经成熟的，可以即食或非即食速冻食品。

4 要求

4.1 原辅材料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 29605，将试样置于洁净白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，组织形态，检查有无杂质；另取试样嗅其气味和品其滋味。
滋味及气味	具有产品应有的香气和滋味，无异味	
组织形态	具有该产品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
杂质	外表及内部均无肉眼可见异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值（以脂肪计） ^a / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227

a 适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的速冻调制食品。

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的要求

表 3 污染物限量

项目	类别	限量	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	畜禽内脏制品	0.45	GB 5009.12
	蔬菜制品（酱腌菜）	0.4	
	豆类制品（豆浆除外）	0.2	
	魔芋制品	0.4	
	牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇及以上食用菌的制品	0.9	
其他污染物指标		应符合GB 2762的规定	

4.5 农药残留

应符合 GB 2763、GB 2763.1 及其农业部相关的规定。

4.6 兽药残留

应符合 GB 31650、GB 31650.1 及其农业部相关的规定。

4.7 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的相应规定。

4.8 微生物限量

4.8.1 预包装食品致病菌限量应符合GB 29921的规定；散装食品致病菌限量应符合GB 31607的规定。

4.8.2 即食生制品和即食熟制品的微生物限量应符合表4的要求。

表 4 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	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3

a 按 GB 4789.1 规定采样及处理。

4.9 净含量及允许短缺量

定量包装商品应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.10 食品添加剂

食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 及其有关规定。

6 检验规则

6.1 批次

以同一原料、同一生产周期、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

6.2 抽样

每批抽样包装不应少于 8 个（不含净含量抽样），样品量总数不少于 800g，检样一式两份，供检验和复验备用。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应由质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格后附产品合格证明，方可出厂或销售。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、净含量，即食熟制品和即食生制品出厂检验应增加检测菌落总数和大肠菌群。

6.4 型式试验

按本标准规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；

f) 食品安全监督机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

6.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存、销售

7.1 标志

7.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关规定。产品标识应注明产品类型：速冻调制食品（生制品或熟制品、即食或非即食），食用方法或烹调加工方式；须解冻后售卖的产品应带原包装解冻，并在原包装上增加标识解冻开始日期、解冻后的产品保质期或解冻后保质期至。

7.1.2 运输包装标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，氮气符合 GB 29202 的规定。

7.2.2 运输包装应符合 GB/T 6543、GB/T 5737 的规定。

7.3 运输

冷链运输应符合 GB 31605 的规定。

7.4 贮存

7.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.4.2 贮存温度：应控制在-18℃或以下，当冷链控制有温度波动时，应控制在 2℃以内；或 0~10℃环境下贮存。

7.5 销售

7.5.1 产品在-18℃的环境下销售（当冷链控制有温度波动时，应控制在 2℃以内），或在 0℃~10℃的环境下销售。

8 保质期

8.1 在-18℃环境下，预包装销售，产品的保质期不超过 12 个月。

8.2 在 0~10℃环境，预包装销售，产品的保质期不超过 7 天（自解冻日期开始计算）；产品总的保质期期限应符合 8.1 标识的要求。

8.3 在 0~10℃环境，散装销售，产品的保质期不超过 48 小时（自打开包装开始计算）；产品总的保质期期限应符合 8.1 和 8.2 标识的要求。

