

Q/YDX

昆明顶鲜食品有限责任公司企业标准

Q/YDX 0001 S—2022

沙 拉

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010332 S- 2022

备案日期: 2022 年 08 月 05 日

2022-08-03 发布

2022-08-05 实施

昆明顶鲜食品有限责任公司

发 布

前 言

我公司生产的沙拉是以新鲜水果、新鲜蔬菜、熟制肉类中的一种或者多种为主要原料，配以或不配以水果罐头、蔬菜罐头、甜玉米罐头、速冻玉米、速冻青豆、速冻荷兰豆、酱油、食醋、白砂糖、生姜、柠檬、葵花籽油、食用盐中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、清洗、分切或不分切、煮制（或不煮制）、杀菌、配料组合、包装而成的。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标是按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明顶鲜食品有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴勇。

省食品

号: 53

日期:

沙 拉

1 范围

本标准规定了沙拉的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜水果、新鲜蔬菜、熟制肉类中的一种或者多种为主要原料，配以或不配以水果罐头、蔬菜罐头、甜玉米罐头、速冻玉米、速冻青豆、速冻荷兰豆、酱油、食醋、白砂糖、生姜、柠檬、葵花籽油、食用盐中的一种或多种，添加或不添加食品添加剂，经选料、清洗、分切或不分切、煮制（或不煮制）、杀菌、配料组合、包装而成的沙拉。

2 规范性引用文件

本标准中所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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 新鲜水果、新鲜蔬菜：应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 熟制肉类：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.3 水果罐头、蔬菜罐头、甜玉米罐头：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.4 速冻玉米、速冻青豆、速冻荷兰豆：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.5 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.6 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.8 生姜：应符合 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.9 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。
- 3.1.10 葵花籽油：应符合 GB/T 10464 的规定。
- 3.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.13 其它原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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
形 态	具有相应品种应有的组织形态	将样品除去包装后置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目测、鼻嗅，口尝。
色 泽	具有相应品种应有的色泽	
滋味和气味	具有相应品种应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.08	GB 5009.12

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

致病菌限量应符合表3的规定。

表3 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 ^a （若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行，产品致病菌限量为混合检验。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

4.2 抽样

所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于 200 个销售包装，随机抽样至少 20 个销售包装(不少于 2kg)。样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前应由质量监督部门进行检验，检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任何一项不合格时，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标有不合格项时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合GB 7718、GB 28050及有关规定。

5.1.2 外包装标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

产品内包装材料应符合国家相关标准要求及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

案章

日

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为2022年7月14日至2022年7月26日。

备案单位（盖章）：

2022年7月26日



备案单位主要负责人（签字）：

2022年7月26日

吴勇