

Q/YMH

云南铭海食品集团有限公司企业标准

Q/YMH 0001 S-2022

方便饭团

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010333 S-2022
备案日期: 2022 年 08 月 05 日

云南
备案
备案

2022-08-03 发布

2022-08-05 实施

云南铭海食品集团有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便饭团是以大米或紫米、水为主要原料，经预处理、蒸煮、冷却、食醋调味或不调味，以动物性水产及其制品（青虾、金枪鱼、三文鱼等）、畜禽肉及其制品（肉松、鸡肉、鸡排等）、酱腌菜（辣白菜等）、海苔中的一种或多种辅料，经预处理、腌制或不腌制，蒸煮或油炸或不熟制、冷却，配以或不配以芥末酱、沙拉酱等调味料，经拼配、成型、包装等工艺加工制成不经烹调或仅需简单加热即可食用的产品。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按照GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、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。

本标准由云南铭海食品集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：袁明贵。

省食品
：号：5
日期：

方便饭团

1 范围

本标准规定了方便饭团的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以大米或紫米、水为主要原料，经预处理、蒸煮、冷却、食醋调味或不调味，以动物性水产及其制品（青虾、金枪鱼、三文鱼等）、畜禽肉及其制品（肉松、鸡肉、鸡排等）、酱腌菜（辣白菜等）、海苔中的一种或多种辅料，经预处理、腌制或不腌制，蒸煮或油炸或不熟制、冷却，配以或不配以芥末酱、沙拉酱等调味料，经拼配、成型、包装等工艺加工制成的方便饭团。

2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

3.1 产品分类

根据拼配方式和终产品形态，产品分为：

3.1.1 饭团

原辅料利用三角形模具压制成型，终产品呈三角形形状的饭团。

3.1.2 中卷

原辅料利用寿司卷帘卷制成型，终产品呈卷状的饭团。

3.1.3 大口

原辅料经包裹压制成型，终产品呈方块状的饭团。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 水产及其制品：应根据产品类别对应符合 GB 2733、GB 10136 的规定。

4.1.3 畜禽肉及其制品：应根据产品类别对应符合 GB 2707、GB 2726 或其他相应标准及有关规定。

4.1.4 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。

4.1.5 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。

4.1.6 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。

4.1.7 芥末酱：应符合 SB/T 10755 的规定。

4.1.8 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
滋味、气味	具有各产品应有的滋味、气味，无异味	
组织形态	具有产品应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见杂质	

4.3 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
水分, g/100g ≤	85.0	GB 5009.12
过氧化值（以脂肪计） ^a , g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） ^a , mg/g ≤	5	GB 5009.229
^a 仅限油炸工艺检测。		

4.4 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 ≤	0.4	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.7 兽药残留限量

应符合 GB 31650 的规定。

4.8 微生物限量

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（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^c ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，CFU/g	5	0	100	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于含肉制品的产品。 ^c 仅适用于含即食生制动物性水产制品、水产调味品的产品。 ^d 仅适用于含即食生制动物性水产制品的产品。					

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 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。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不低于 10kg。抽样重量不少于 2kg，抽取数量不少于 12 个最小包装，抽取的样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。用于微生物检测的样品不少于 5 个独立包装。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格，并出具合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方、工艺和生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，判定该批产品合格；若微生物指标有任意一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任意一项不合格，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。
- 6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、0℃～-8℃的仓库内。做到堆放整齐，离地离墙15cm以上。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(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《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8月4日至2022年8月10日。

备案单位(盖章)



年 月 日

备案单位主要负责人(签字)

A handwritten signature in black ink, appearing to be "袁明贵", written over a horizontal line.

年 月 日