

Q/YLJ

云南强林乐家食品供应链运营管理有限公司企业标准

Q/YLJ 0001 S—2022

方便即食食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁴⁶⁷S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

云南
备案
备案

2022-11-14 发布

2022-11-16 实施

云南强林乐家食品供应链运营管理有限公司 发布

前 言

我公司生产的方便即食食品，是以粮食加工品、畜禽肉、水产品、果蔬、小麦粉等为主要原料，经过清洗、修整、成型（切块、条、丝、丁等）、腌制（或不腌制）、熟制（或不熟制）、烤制（或不烤制）等加工工序，将原材料急冷（或不急冷）等工序后，经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中，提供给消费者的可直接食用的方便即食食品（包括主食菜肴类、三明治汉堡类、寿司饭团类、卷饼烧饼类、沙拉类、其他类等）。食用前可加热或不加热。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，特制定本企业标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》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。

本标准由云南强林乐家食品供应链运营管理有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘金荣。

省食
号：
日期：

方便即食食品

1 范围

本标准规定了方便即食食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以粮食加工品、畜禽肉、水产品、果蔬、小麦粉等为主要原料，添加或不添加食品馅料、乳制品、食用油、食用淀粉、食糖、调味料等辅料，经过清洗、修整、成型（切块、条、丝、丁等）、腌制（或不腌制）、熟制（或不熟制）、烤制（或不烤制）等加工工序，将原材料急冷（或不急冷）等工序后，经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中等工艺制成的方便即食食品。

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

根据加工工序、主料、配料和加工方式的不同，可以分为：主食菜肴类、三明治汉堡类、寿司饭团类、卷饼烧饼类、沙拉类、其他类等。

3.1 主食菜肴类

以大米、小麦粉、杂粮、糯米、黑米、意大利面等主食类，将其中一种或几种为主要原料，添加食用油、食用盐、调味品、豆制品、新鲜蔬菜、蛋与蛋制品、禽畜肉、豆类、罐头食品、香辛料等食品辅料，经过预处理、熟制、急冷后，经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中，提供给消费者的可直接食用的主食菜肴类食品。

3.2 三明治汉堡类、寿司饭团类、卷饼烧饼类

以大米、小麦粉、杂粮、糯米、黑米、烧饼、面包中的一种或集中为主要原材料，添加调味品、食用盐、新鲜蔬菜、蛋与蛋制品、禽畜肉、罐头食品、食用油、用等食品辅料，经过预处理、熟制、急冷后，经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中，提供给消费者的可直接食用的三明治汉堡类、寿司饭团类、卷饼烧饼类食品。

3.3 沙拉类

以蔬菜、水果为原材料，经过挑选、清洗、切型、消毒、混合（或不混合）、调味（或不调味），经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中，提供给消费者的可直接食用的沙拉类食品。

3.4 其他类

除 3.1、3.2、3.3 规定的品类外，由上述两种或两种以上原料拼配、混合的产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 粮食加工品（大米、小麦粉、杂粮、糯米、黑米、紫薯、玉米、绿豆、红小豆、红腰豆）：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉）：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 蔬菜、水果、意大利面：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.4 烧饼、油条：应符合 GB 19295 的规定。
- 4.1.5 糕点、面包：应符合 GB 7099 的规定。
- 4.1.6 马铃薯淀粉、玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.7 蛋及蛋制品（鸡蛋、鸡蛋液、鸡蛋清、咸鸭蛋黄）：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.8 速冻调制食品（调制鸡柳、调制鸡排）：应符合 SB/T 10379 的规定。
- 4.1.9 动物性水产制品（鱼排、虾排、冻烤鳗、鱼豆腐、蟹肉棒、鱼蟹肉、鳗鱼、虾仁、章鱼、鱿鱼等）：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.10 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 食品馅料（红豆馅、黑芝麻馅、紫薯馅）：应符合 GB/T 21270 的规定。
- 4.1.13 罐头食品（午餐肉罐头、金枪鱼罐头、水果罐头、甜玉米罐头、黄瓜罐头）：应符合 GB 7098 的规定。
- 4.1.14 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.15 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.16 灭菌乳：应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.17 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.18 食用调和油：应符合 SB/T 10292 的规定。
- 4.1.19 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.20 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.21 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 4.1.22 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.23 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.24 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	要 求	检 验 方 法
色 泽	具有该产品应有的色泽。	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。
滋味和气味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味。	
组织形态	具有该产品应有形态、均匀，无霉点。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，	

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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

^a适用于含油类产品。

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 微生物限量

应符合表3的规定。

表4 微生物限量^a

项 目	采样方案 ^b 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.30
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , CFU/g	5	0	10 ²	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^e	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^f , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

^a适用于产品中所有原料的混合检验。
^b样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
^c仅适用于含肉制品、乳制品、即食果蔬制品的产品。
^d仅适用于即食生制动物性水产制品。
^e仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品、即食果蔬制品的产品。
^f仅适用于含即食生制动物性水产品、水产调味品的产品。

4.8 净含量

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

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品随机抽取，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。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，由公司质量检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证后产品方可出厂，出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化，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

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售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及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输应采用冷藏车(0-8℃),运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于 0-8℃的冷藏环境下,贮存环境应清洁卫生:产品堆放时应离地、离墙,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同环境贮存。

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、本单位于2022年9月29日至2022年10月10日在企业标准信息公共服务平台上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。



2022年 10月 24日

解清

备案单位主要负责人 (签字)

2022年 10月 24日