

Q/WFP

维西县特色农业扶贫开发有限公司企业标准

Q/WFP 0001 S—2023

预包装方便米饭

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53340002S-2023
备案日期:2023年9月6日

2023-09-06 发布

2023-09-13 实施

维西县特色农业扶贫开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的预包装方便米饭，是以鲜（冻）畜禽肉、熟肉制品、腌腊肉制品、鲜（冻）动物性水产品、鲜蛋、新鲜蔬菜或干制蔬菜（包括食用菌）、豆制品、魔芋制品、酱腌菜为主要原料，添加食用盐、香辛料、食用植物油、复合调味料、食用淀粉等辅料，经过清洗、修整、成型（切块、条、丝、丁等）、腌渍、炸（炒）制、包装、杀菌等工序加工而成菜肴包，再配魔芋米包、米饭专用水包、加热水包、食品专用发热包（非食用）、一次性餐具等一种或者多种组合包装制成的预包装方便米饭。根据相关法律法规的规定，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 食品中致病菌限量》和 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由维西县特色农业扶贫开发有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：徐雁翔。

预包装方便米饭

1 范围

本标准规定了本公司所生产预包装方便米饭的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于是以鲜（冻）畜禽肉、熟肉制品、腌腊肉制品、鲜（冻）动物性水产品、鲜蛋、新鲜蔬菜或干制蔬菜（包括食用菌）、豆制品、魔芋制品、酱腌菜为主要原料，添加食用盐、香辛料、食用植物油、复合调味料、食用淀粉等辅料，经过清洗、修整、成型（切块、条、丝、丁等）、腌渍、炸（炒）制、包装、杀菌等工序加工而成菜肴包，再配魔芋米包、米饭专用水包、加热水包、食品专用发热包（非食用）、一次性餐具等一种或者多种组合包装制成的预包装方便米饭。

2 规范性引用文件

本标准所引用文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.3 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.4 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.5 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.8 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.10 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.13 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 粮食：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 食品加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.16 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

安全企业标准

34 S-
年 月

应符合表1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。	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅，然后按照食用方法加热后口尝其滋味。
气味和滋味	具有该产品应有的气味及滋味，无异味。	
组织形态	具有应有形态，均匀，无霉点。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

3.3 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
		魔芋米包	菜肴包	
过氧化值, g/100g	≤	-	0.25	GB 5009.227

3.4 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
		魔芋米包	菜肴包	
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.16	0.4	GB 5009.12

3.5 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 ^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 ^a , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^a , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 ^a	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^a	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^c	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.36
^a 适用于魔芋米包专用水和菜肴包的混合检验。					

^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

^c 仅适用于含水产品配菜的预包装方便米饭。

^d 仅适用于含牛肉配菜的预包装方便米饭。

3.6 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.8 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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200个销售包装，抽样样品不得少于12个销售包装（净含量少于1kg的），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 新试制的产品或正常生产的产品停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品。其余项目指标有不符合项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 标签标志应符合 GB 7718、GB 28050 和有关规定

备案章

日

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料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。

5.3 运输

运输工具应干燥、清洁、卫生。运输过程应防雨、防晒，严禁与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时轻拿轻放，保持包装完好。

5.4 贮存

产品应存放在通风、阴凉、干燥的库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、有污染的物品或杂物混存、混放。
