

Q/YDX

云南滇小酥食品有限公司企业标准

Q/YDX 0001 S—2023

冷链食品

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010288 S-2023

备案日期: 2023 年 07 月 21 日

2023-07-21 发布

2023-07-23 实施

云南滇小酥食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的冷链食品，是以大米、小麦粉、畜禽肉、水产品、蛋、蔬菜、食用菌、水果等为原料，经挑选、预处理、切割、配料、熟制（或不熟制）、冷却、包装等工艺制成，成品须冷藏贮存、冷链运输、冷藏销售。根据相关法律法规制定本企业标准，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 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、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。

本标准由云南滇小酥食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：马新宇

云南省食
案号：
日期：

冷链食品

1 范围

本标准规定了冷链食品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以大米、小麦粉、畜禽肉、水产品、蛋、蔬菜、食用菌、水果等为原料，经挑选、预处理、切割、配料、熟制（或不熟制）、冷却、包装制成，成品须冷藏贮存、冷链运输、冷藏销售的冷链食品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

按生产加工的工艺不同分为：冷加工、热加工。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、小麦粉：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.4 蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.5 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.6 蔬菜、水果：应新鲜、清洁、无污染、无病虫害、无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.7 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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	具有相应品种应有的正常色泽	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有相应品种应有的组织形态	
滋味及气味	具有相应品种应有的滋味和气味无异味	

表1 续 感官要求

项 目	要 求	检验方法
杂 质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品放入洁净白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（以动物类或坚果类为原料的产品）	GB 5009.227
米酵菌酸，mg/kg	≤ 0.25（限含银耳的产品）	GB 5009.189

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 ≤	0.16（限谷物制品、水果制品、蛋制品）	GB 5009.12
	0.4（限带馅（料）面食制品、鱼类制品、其他食用菌制品）	
	0.24（限蔬菜制品、双孢菇、平菇、香菇、榛蘑及以上食用菌的制品）	
	0.8（限牛肝菌、松茸、松露、青头菌、鸡枞、鸡油菌、多汁乳菇、木耳、银耳及以上食用菌的制品、除鱼类制品和海蜇制品外的其他水产制品）	

4.5 兽药残留限量

应符合GB 31650的规定。

4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.8 微生物限量

4.8.1 微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

4.8.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.9 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规定的方法测定。

4.10 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于20kg，抽样重量4kg（不少于6个独立包装），抽取的样品分成2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。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，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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，若微生物指标有任意一项不合格时，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，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外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标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，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运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的冷藏仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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 2023 年 6 月 14 日至 2023 年 6 月 25 日在云南滇小酥食品有限公司微信公众号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。

云南滇小酥食品有限公司

备案单位（盖章）

2023 年 6 月 26 日

马新宇

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 6 月 26 日