

# Q/YYJ

## 云南营家智慧产业投资有限责任公司企业标准

Q/YYJ 0010 S —2024

### 沙拉（即食食品）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010467S-2024

备案日期: 2024年11月15日

2024-11-15 发布

2024-11-17 实施

云南营家智慧产业投资有限责任公司  
发布

## 前 言

我公司生产的沙拉（即食食品）是以食用蔬菜、水果中的一种或多种为主要原料，加入（或不加入）熟制肉类、水产品、食用油脂、沙拉酱、调味料、禽蛋、乳制品、粮食及其制品、糕点制品、罐头食品、食用菌及其制品、酱腌菜类、坚果和籽类食品等，经选料、煮制（或不煮制）、配料组合或分隔组合、包装等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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 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。

本标准由云南营家智慧产业投资有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭雄伟，李景行，李凤波，刘榕。

省食品  
编号: 53  
日期:

# 沙拉（即食食品）

## 1 范围

本标准规定了沙拉（即食食品）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以食用蔬菜、水果中的一种或多种为主要原料，加入（或不加入）熟制肉类、水产品、食用油脂、沙拉酱、调味料、禽蛋、乳制品、粮食及其制品、糕点制品、罐头食品、食用菌及其制品、酱腌菜类、坚果和籽类食品等，经选料、煮制（或不煮制）、配料组合或分隔组合、包装等工艺加工而成的沙拉（即食食品）。

## 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 蔬菜、水果：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 鲜、冻动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.4 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.5 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.6 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.7 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.8 乳制品：应符合 GB 25191、GB 13102、GB 19302 的规定。
- 3.1.9 粮食及其制品：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 糕点制品：应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.11 罐头制品：应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.12 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.13 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.14 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.15 生产加工用水：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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	色泽一致，具有本品固有的色泽。	取适量样品放入洁净白瓷盘中，自然光下观察产品的色泽、组织形态、杂质，嗅其气味、尝其滋味。
气味、滋味	具有该产品固有的香气或滋味，无异味。	
组织形态	具有产品应有的状态，无霉变。	
杂 质	无正常视力可见的外来异物。	

## 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

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 <sup>a</sup> (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, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup>	5	0	0	—	GB 4789.30
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , CFU/g	5	0	10 <sup>2</sup>	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 <sup>e</sup>	5	0	0	—	GB 4789.6

<sup>a</sup>样品的采样及处理按GB 4789.1执行，产品微生物限量为混合检验。  
<sup>b</sup>仅适用于含乳制品、肉制品、去皮或预切的果蔬制品的产品。  
<sup>c</sup>仅适用于含即食生制动物性水产制品的产品。  
<sup>d</sup>仅适用于含即食生制动物性水产制品、水产调味品的产品。  
<sup>e</sup>仅适用于去皮或预切的果蔬制品的产品。

## 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

### 3.8 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。

### 3.9 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

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品，抽样基数不低于20kg。抽样重量不少于2kg，抽取数量不少于10个最小包装，抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目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，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；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。

### 4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格，可以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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

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。

### 5.3 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。

#### 5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，并设有防鼠、防蝇、防虫设施；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。



## 备案单位承诺书

本食品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》。



备案单位（盖章）

2024年10月28日

备案单位主要负责人（签字）

2024年10月28日