

Q/KWL

昆明未来餐饮有限公司企业标准

Q/KWL 0001 S—2024

方便盒饭

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010452S-2024

备案日期: 2024年10月29日

2024-10-29 发布

2024-10-31 实施

昆明未来餐饮有限公司

发布

前 言

我公司生产的方便盒饭是以鲜（冻）畜禽肉、熟肉制品、腌腊肉制品、肉糜制品、鲜（冻）动物性水产品、蛋及蛋制品、藻类、新鲜或干制蔬菜（包括食用菌）、新鲜水果或水果制品、坚果类、豆制品、酱腌菜的一种或多种为主要原料，添加食用油、食用盐、香辛料、酱油、食醋、料酒、食糖、复合调味料、酱类、食用淀粉的一种或多种为辅料，经预处理、配料、熟制，再和熟制米饭或米线、面条等主食搭配、包装制成的食用前加热或不加热即可食用的方便盒饭。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 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。

本标准由昆明未来餐饮有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姜振远

食品
号: 53
期:

方便盒饭

1 范围

本标准规定了方便盒饭的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉、熟肉制品、腌腊肉制品、肉糜制品、鲜（冻）动物性水产品、蛋及蛋制品、藻类、新鲜或干制蔬菜（包括食用菌）、新鲜水果或水果制品、坚果类、豆制品、酱腌菜的一种或多种为主要原料，添加食用油、食用盐、香辛料、酱油、食醋、料酒、食糖、复合调味料、酱类、食用淀粉的一种或多种为辅料，经预处理、配料、熟制，再和熟制米饭或米线、面条等主食搭配、包装制成的方便盒饭。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 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 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.6 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.7 肉糜类：应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.8 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.9 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.10 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.11 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.12 藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.13 坚果类：应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.14 新鲜或干制蔬菜、新鲜水果或水果制品：应符合相应食品安全标准和有关规定。
- 3.1.15 食用油：应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.16 复合调料：应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.17 水产制品：应符合 GB 19643 或 GB 10136 的规定。
- 3.1.18 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.19 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.20 酱：应符合 GB 2718 的规定。

- 3.1.21 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.22 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.23 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.24 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.25 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.26 鸡精：应符合 GB/T 10371 的规定。
- 3.1.27 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.28 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

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。
组织形态	具有相应产品应有的组织形态，无霉点。	
气味、滋味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。	

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
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注： ^a 限含油类产品。		

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
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

应符合表4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
霉菌	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
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、即食果蔬制品的产品； ^d 仅适用于含即食生制动物性水产品的产品； ^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。					

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，并按JJF 1070规定的方法测定。

3.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

3.10 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袋（盒），抽样数量不少于12个最小包装（不少于2kg）。样品分成2份，1份检验，1份备查。

4.3 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。

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。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有一项不合格，则判定该产品为不合格，不得复检；其余指标有不合格时，可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

包装材料和包装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

运输应采用冷藏车（0-8℃），运输工具、车辆必须清洁、卫生、干燥，无其它污染物；运输途中应防止挤压、曝晒、雨淋、受潮；装卸时应轻搬、轻放；不得扔摔、挤压、撞击。

5.4 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、无异味。产品距离地面、墙面20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

章
日

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》。

昆明未来餐饮有限公司

备案单位（盖章）

2024 年 10 月 12 日

姜振远

备案单位主要负责人（签字）

2024 年 10 月 12 日