

# Q/KGB

## 昆明高吧餐饮管理有限公司企业标准

Q/KGB 0001 S—2021

代替 Q/KGB 0001 S-2019

### 其他方便食品

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53000020S- 2021  
备案日期: 2021 年 08 月 10 日

云南省食品安全  
备案号: 5300  
备案日期:

2021 - 08 - 10 发布

2021 - 08 - 12 实施

昆明高吧餐饮管理有限公司  
发布

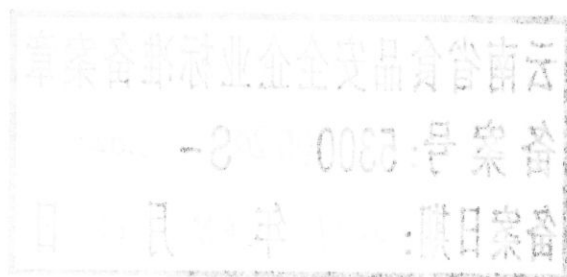
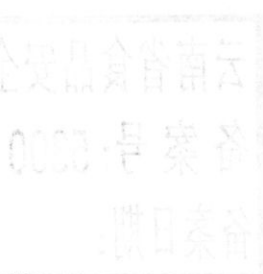
## 前 言

我公司生产的其他方便食品，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、酱腌菜为主要原料，添加食用盐、香辛料、食用植物油、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（或不腌渍）、熟制（或不熟制）、再和熟制米饭、面条等主食搭配（或不搭配）、经急冷（或不急冷）等工序包装制成的、食用前须加热至其中心温度不低于70℃方可食用的其他方便食品。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 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2013《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，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明高吧餐饮管理有限公司提出起草，并解释。

本标准主要起草人：梁会。



- 4.1.17 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.18 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 4.1.19 腌腊肉制品：应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.20 蛋与蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.21 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.22 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。

## 4.2 感官要求

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。         |                                              |

## 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       |
|-----------------|-------|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

## 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量<sup>a</sup>

| 项 目                                                                     | 采样方案 <sup>b</sup> 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 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g                                                             | 5                                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                                                          | 5                                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 第二法  |
| 沙门氏菌                                                                    | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 单核细胞增生李斯特氏菌                                                             | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30      |
| 副溶血性弧菌 <sup>c</sup> , MPN/g                                             | 5                                     | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.7       |
| 大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> O157:H7                                             | 5                                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.36      |
| <sup>a</sup> 适用于熟制米饭、面条和配菜的混合检验。<br><sup>c</sup> 仅适用于含水产品配菜的预包装方便食品。    |                                       |   |                 |                 |                 |
| <sup>b</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br><sup>d</sup> 仅适用于含牛肉配菜的预包装方便食品。 |                                       |   |                 |                 |                 |

## 其他方便食品

### 1 范围

本标准规定了本公司所生产其他方便食品的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（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、酱腌菜为主要原料，添加食用盐、香辛料、食用植物油、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（或不腌渍）、熟制（或不熟制）、再和熟制米饭、面条等主食搭配（或不搭配）、经急冷（或不急冷）等工序包装制成的、食用前须加热至其中心温度不低于70℃方可食用的其他方便食品。

### 2 规范性引用文件

本标准中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

根据工序、主料、配料和加工方式不同，可分为盒饭、饭团、寿司、炒面、凉面、沙拉等。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜禽肉：应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 鲜（冻）动物性水产品：应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.3 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.4 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.7 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.10 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.11 成品粮：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.12 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.13 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.14 食品加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.15 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.16 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。

#### 4.5 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。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.7 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、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

#### 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3 kg的），样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 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。

#### 5.4 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。

#### 5.5 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。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

案章

日

## 6.2 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。

## 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。

---