

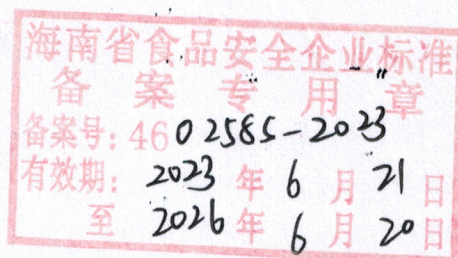
# Q/SSP

## 海南省食品安全企业标准

Q/SSP 0002S—2023

代替 Q/SSP 0002—2022

### 即食米饭



2023-05-10 发布

2023-06-30 实施

海南琼宝食品有限公司

发布

## 前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/SSP 0002S—2022《即食米饭》。

本标准与Q/SSP 0002S—2022相比，主要变化如下：

——产品分类增加红枣味椰子饭；

——GB 2716《食用植物油卫生标准》修改为GB 2716《食品安全国家标准 植物油》。

本标准由海南琼宝食品有限公司提出。

本标准由海南琼宝食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨忠、吴为民。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SSP 0002S—2019、Q/SSP 0002S—2022。

# 即食米饭

## 1 范围

本标准规定了即食米饭的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的原辅料经配料、蒸煮、冷却、真空包装、灭菌等生产工艺制成的即食米饭产品的生产、检验和贮运等环节。

## 2 规范性引用文件

下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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1532 花生
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定  
 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定  
 GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定  
 GB/T 5835 干制红枣  
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准  
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 18186 酿造酱油  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
 NY/T 490 椰子果  
 NY/T 599 红小豆  
 NY/T 1504 莲子  
 SC/T 3204 虾米  
 SC/T 3208 鱿鱼干  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 《中华人民共和国药典》(2020年版 一、二部)

### 3 产品分类

#### 3.1 原香椰子饭

原料为糯米、椰子、糖、香兰素、椰子香精。

#### 3.2 风味椰子饭

##### 3.2.1 山兰香椰饭

原料为山兰米、糯米、糖、椰子肉、味精、植物油、香兰素、椰子香精。

##### 3.2.2 清香椰丝饭

原料为糯米、黑米、椰子肉、糖、植物油、味精、香兰素、椰子香精。

##### 3.2.3 鸡味椰子饭

原料为糯米、椰子、鸡肉、红豆、食盐、酱油、味精、香兰素、椰子香精。

##### 3.2.4 海鲜味椰子饭

原料为糯米、椰子、鱿鱼丝、鱼干、虾米、红豆、食盐、味精、香兰素、椰子香精。

##### 3.2.5 果味椰子饭

原料为糯米、椰子、海南时令水果块、白砂糖、香兰素。

### 3.2.6 红枣味椰子饭

原料为糯米、椰子肉、白砂糖、莲子、红枣、香兰素或椰子香精。

### 3.3 风味米饭

#### 3.3.1 海南鸡饭

原料为糯米、椰子、鸡肉、食用盐、味精、酱油、大蒜、植物油。

#### 3.3.2 即食鸡饭（五香味）

原料为糯米、鸡丁肉、鸡汤汁、食用盐、味精、酱油、大蒜、植物油、桂皮、小茴香、大茴香、香兰素。

#### 3.3.3 腊味米饭

原料为糯米、大米、腊肉、腊肠、食用盐、味精、酱油、大蒜、植物油、香兰素。

#### 3.3.4 八宝米饭

原料为糯米、糖、椰子肉、红豆、花生、红枣、莲子、植物油、香兰素。

#### 3.3.5 海鲜米饭

原料为糯米、大米、食用盐、鱿鱼丝、虾米、味精、大蒜、植物油、酱油、香兰素。

#### 3.3.6 水果饭（甜味）

原料为糯米、大米、芋头、红萝卜、地瓜、糖、菠萝、植物油、香兰素。

#### 3.3.7 五香饭

原料为糯米、食用盐、味精、酱油、大蒜、植物油、桂皮、小茴香、大茴香、香兰素。

#### 3.3.8 海鲜饭

原料为糯米、食用盐、鱿鱼丝、虾米、味精、大蒜、植物油、香兰素。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 大米、山兰米、糯米、黑米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 椰子：应符合 NY/T 490 的要求。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的要求。
- 4.1.4 红豆：应符合 NY/T 599 的要求。
- 4.1.5 莲子：应符合 NY/T 1504 的要求。
- 4.1.6 酱油：应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.1.7 植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 4.1.8 花生仁：应符合 GB/T 1533 的要求。
- 4.1.9 腊肉：应符合 GB 2730 的要求。

- 4.1.10 鸡肉：应符合 GB 2707 的要求。
- 4.1.11 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 4.1.12 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.1.13 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.1.14 桂皮、小茴香、大茴香：应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版 二部）的要求。
- 4.1.15 水果、蔬菜：应新鲜、无腐烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.16 鱿鱼丝：应符合 SC/T 3208 的要求。
- 4.1.17 虾米：应符合 SC/T 3204 的要求。
- 4.1.18 香兰素：应符合 GB 1886.16 的要求。
- 4.1.19 椰子香精：应符合 GB 30616 的要求。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                                    | 检验方法  |
|-------|--|---|
| 色 泽   | 应有干米饭应有的光亮色泽                           | 取适量试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 性 状   | 组织松软、具有粘性                              |   |
| 滋味与气味 | 具有该品种特有的风味、口感松软、鲜美适口、香气浓郁、鲜甜适度、无酸味、无变质 |   |
| 杂 质   | 无正常视力可见的外来杂质                           |   |

#### 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      |             |
|----------------------------|---|---------------------------------------|-----------|-------------|
|                            | 即食鸡饭（原味、五香味）、鸡味椰子饭、海鲜味椰子饭、腊味米饭、海鲜米饭、水果饭（咸味）、五香饭、海鲜饭 | 山兰香椰饭、清香椰丝饭、原味椰子饭、八宝米饭、水果饭（甜味）、红枣味椰子饭 |           |             |
| 水分, g/100g                 | ≤   | 55.0                                  | GB 5009.3 |             |
| 总糖（以蔗糖计），g/100g            |   | —                                     | 8.0~25.0  | GB 5009.8   |
| 食用盐（以NaCl计）                | ≤   | 1.0~4.0                               | —         | GB/T 12457  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/kg        | ≤   | 5.0                                   | —         | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g          | ≤   | 0.25                                  | —         | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计），mg/kg             | ≤   | 0.5                                   | —         | GB 5009.11  |
| 铅（以Pb计），mg/kg              | ≤   | 0.4                                   | —         | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，ug/kg | ≤   | 5.0                                   | —         | GB 5009.22  |

#### 4.4 微生物限量

- 4.4.1 经商业无菌生产的产品应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法进行检验。
- 4.4.2 非经商业无菌生产的产品，其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（若非指定，均以/25g表示） |   |           |            | 检验方法       |
|-----------------|------------------------|---|-----------|------------|------------|
|                 | n                      | c | m         | M          |            |
| 菌落总数，CFU/g ≤    | 1000                   |   |           |            | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，MPN/100g ≤ | 30                     |   |           |            | GB 4789.3  |
| 霉菌，CFU/g ≤      | 100                    |   |           |            | GB 4789.15 |
| 沙门氏菌            | 5                      | 0 | 0         | —          | GB 4789.4  |
| 金黄色葡萄球菌         | 5                      | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g | GB 4789.10 |

注：样品的采样及处理按GB 4789.1的规定执行。

#### 4.5 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 规定的方法进行测定。

### 5 食品添加剂

- 5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

以同一批投料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

#### 7.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2Kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

#### 7.3 出厂检验

每批产品须经检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

#### 7.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

## 7.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7、GB 4806.7或GB 9683的要求，外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 8.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。冷冻产品产品装运前，应将箱体温度降至 $<10^{\circ}\text{C}$ ，运输期间车辆箱体温度应保持 $<-15^{\circ}\text{C}$ 。

### 8.4 贮存

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。冷冻产品应贮存在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的专用冷仓库内，冷库应定期清扫、消毒。

## 9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品的保质期为8个月。