

Q/YD

海南食品安全企业标准

Q/YD 0001S—2020

方便菜肴

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4603155-2020
有效期: 2020年12月7日
至 2023年12月6日

2020-12-01 发布

2020-12-10 实施

海南优到供应链科技有限公司 发布

前 言

本标准由海南优到供应链科技有限公司提出。
本标准由海南优到供应链科技有限公司起草。
本标准主要起草人：黄靖、陈海文、孔令雅。
本标准为首次发布。

方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的术语与定义，技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于第3章规定的方便菜肴的生产控制、检验、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- 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 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- ✓ GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.4 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

4.4 致病菌限量

应符合表3的要求。

表3 致病菌限量

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	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 真菌毒素

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别项下的规定。

4.6 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中规定的方法进行测定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、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。

6.2 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10个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，3个最小独立包装用于感官检查和理化指标检验，5个最小独立包装用于微生物指标检验，2个最小独立包装用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、过氧化值。

6.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；

e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

6.5 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。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,并在标签上标注食用方式、主要原料的百分比。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 规定,运输用外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。其他外包装材料应符合相关的食品安全要求。

7.3 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;装运冷冻方便菜肴时,车辆温度应保持 $\leq -12^{\circ}\text{C}$,装运冷藏方便菜肴时,车辆温度应保持 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

冷冻方便菜肴应在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存,冷藏方便菜肴应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 条件下贮存。贮存场所周围应无气污染,贮存场所应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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。

8 保质期

√ 在符合本标准规定的条件下,按标签标注的保质期执行。