

Q/HNDX

海南省食品安全企业标准

Q/HNDX 0002S—2024

代替 Q/HNDX 0002S—2021

沙拉



2024-01-10 发布

2024-01-20 实施

海南顶鲜食品有限公司 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/HNDX 0002S—2021《沙拉》。

本标准与 Q/HNDX 0002S—2021 相比，主要修改如下：

——按 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》修改致病菌指标。

本标准由海南顶鲜食品有限公司提出。

本标准由海南顶鲜食品有限公司起草。

本标准主要起草人：吴勇、李军。

本标准代替标准历次发布情况：

——Q/HNDX 0002S—2021。

沙拉

1 范围

本标准规定了沙拉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜、或（和）新鲜水果、或（和）熟制马铃薯等为主要原料，配以面包、火腿、培根、干酪、鸡蛋、肉产品类、水产品类、复合调味料、沙拉酱、玉米、薏苡仁、藜麦等为辅料，经主要原料和辅料的不同搭配后，再经选料、清洗、分切或不分切、煮制或熟化（或不煮制、不熟化）、去皮（或不去皮）、去壳、切制、杀菌或不杀菌、配料组合、包装等生产工艺制成的即食沙拉的生产控制、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 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- 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 5009.11 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
- GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
 GB/T 20711 熏煮火腿
 GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1号修改单）
 GB/T 23492 培根
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3106 马铃薯
 SB/T 10753 沙拉酱
 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水果、蔬菜：应选用成熟、新鲜、无虫害、无腐烂变质的水果和蔬菜，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。
- 3.1.2 熟制马铃薯：用符合 LS/T 3106 规定的马铃薯，经蒸煮而成。
- 3.1.3 面包粒：应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.4 牛肉：应符合 GB/T 17238 的规定。
- 3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.6 熏煮火腿：应符合 GB/T 20711 的规定。
- 3.1.7 培根：应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.8 鸡蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.9 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.10 沙拉酱：应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.11 玉米、薏苡仁、藜麦：应选用品质好，无虫蛀、无霉变薏苡仁，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。

3.2 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	具有各种配料混合后固有的色泽	取适量试样置于50ml烧杯中，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
滋味与气味	具有各种配料固有的滋味、气味，无其他异味	
性 状	具有各种配料混合后固有的性状	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15（以蔬菜为主料） 0.2（以水果为主料）	GB 5009.12
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.01（含新鲜蔬菜产品）	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.27
展青霉素，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注：1、N-二甲基亚硝胺、苯并（a）芘指标仅限于含肉制品的产品。 2、展青霉素仅限于含苹果制品的产品。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

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	5	1	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1 000 CFU/g	GB 4789.10
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
注：1、产品检测前应混合均匀后，样品的处理按 GB 4789.1 执行。 2、单核细胞增生李斯特氏菌和致泻大肠埃希氏菌仅适用于去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合以及含肉制品的产品。					

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的办法进行检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 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。每批产品抽样数量不少于10个独立包装（总量不少于2kg），3个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5个包装样品用于微生物指标检验，2个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，外包装运输标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用塑料制品或纸制品包装材料应分别符合GB 4806.7、GB 4806.8的要求，产品外包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 运输

产品需冷藏运输，运输温度应在1℃~5℃；运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装混运，应轻装轻卸，不得摔撞，避免受潮和日晒雨淋。

6.4 贮存

产品需冷藏贮存，贮存温度为1℃~5℃，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀性物品混贮。

7 保质期

在符合本标准的要求下，产品保质期为5天。
