

Q/FHF

抚顺洪发肉制品有限公司企业标准

Q/FHF 0005S-2024

预制菜

2024-05-06 发布

2024-05-20 实施

抚顺洪发肉制品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编写。

本标准的安全指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2716《食品安全国家标准 植物油》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值制定。

本标准是由抚顺洪发肉制品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲洪发、何艳。

本标准属首次发布。

预 制 菜

1 范围

本标准规定了预制菜产品的分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于第四章规定的预制菜。

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 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 1352 大豆
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2718 食品安全国家标准 酿造酱
- 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 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 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.10 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 4789.2 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

Q/FHF 0005S-2024

- 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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材质及制品
- 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
- 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 5009.227 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 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10786-2022 罐头食品的检验方法
- GB/T 1445 绵白糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 24399 黄豆酱
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 4789.17 食品卫生微生物学检验 肉与肉制品检验
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜
- NY/T 1065 山药等级规格
- NY/T 1071 洋葱
- NY/T 1267 萝卜
- NY/T 1583 莲藕
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- SB/T 10170 腐乳
- SB/T 10416 调味料酒

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[2023]第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局[2007]第 102 号令《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 畜禽肉类预制菜

以鲜（冻）畜、禽产品为主要原料，添加一种或多种辅料（大豆、绵白糖、豆制品、淀粉制品、酱腌菜、植物油、酿造酱、食醋、味精、食用盐、蛋与蛋制品、生活饮用水、红枣、食用菌及其制品、食用淀粉、水产调味品、香辛料调味品、酿造酱油、枸杞、蚝油、黄豆酱、生姜、辣椒、复合调味料、腐乳、调味料酒、根茎类蔬菜（马铃薯、萝卜、胡萝卜、山药、莲藕、洋葱）、茄科蔬菜（茄子、青椒、番茄）、葱蒜类蔬菜（葱、蒜）、脱水蔬菜），经相关工艺加工（预处理、调制或不调制、烹饪、冷却、包装、冷冻等工艺制成的，并在-18℃以下条件下贮存，-15℃以下运输和销售。食用前需经再加热或再烹饪的非即食熟制预制菜。

3.2 水产动物类（鱼类）预制菜

以鲜、冻动物性水产品及动物性水产制品为主要原料，添加一种或多种辅料（大豆、绵白糖、豆制品、植物油、酿造酱、食醋、味精、食用盐、蛋与蛋制品、生活饮用水、食用淀粉、水产调味品、香辛料调味品、酿造酱油、枸杞、蚝油、黄豆酱、生姜、辣椒、复合调味料、腐乳、调味料酒、葱蒜类蔬菜（葱、蒜）、脱水蔬菜），经相关工艺加工（预处理、调制或不调制、烹饪、冷却、包装、冷冻等工艺制成的，并在-18℃以下条件下贮存，-15℃以下运输和销售。食用前需经再加热或再烹饪的非即食熟制预制菜。

4 要求

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707、GB 31650 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 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.4 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.5 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.6 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.7 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.8 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.9 植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.10 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.11 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.12 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

Q/FHF 0005S-2024

- 4.1.15 食用菌及其制品：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.16 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。
- 4.1.17 水产调味品：应符合GB 10133的规定。
- 4.1.18 香辛料调味品：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.18 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定。
- 4.1.20 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。
- 4.1.21 蚝油：应符合GB/T 21999的规定。
- 4.1.22 黄豆酱：应符合GB/T 24399的规定。
- 4.1.23 生姜：应符合GB/T 30383的规定。
- 4.1.24 辣椒：应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.25 复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.26 腐乳：应符合SB/T 10170的规定。
- 4.1.27 调味料酒：应符合SB/T 10416的规定。
- 4.1.28 根茎类蔬菜（马铃薯、萝卜、胡萝卜、山药、莲藕、洋葱）：应符合LS/T 3106、NY/T 1267、NY/T 493、NY/T 1065、NY/T 1583、NY/T 1071的规定。
- 4.1.29 茄科蔬菜（茄子、青椒、番茄）：应新鲜、无腐烂，符合GB 2763及相关标准的规定。
- 4.1.30 葱蒜类蔬菜（葱、蒜）：应符合NY/T 744的规定。
- 4.1.31 脱水蔬菜：应符合NY/T 1045的规定。
- 4.1.32 蛋与蛋制品：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.33 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
组织形态	具有该产品应有的组织形态	在自然光下，取适量试样置于白瓷盘中，根据产品的感官要求，用眼、鼻、口、手等感觉器官对产品进行评定
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
质 地	具有该产品应有的质地	
杂 质	无正常视力可见外来杂质，咀嚼无可感知的杂质	

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
	畜禽肉类预制菜	水产动物类(鱼类) 预制菜	
固形物含量/(%)	≥ 50		GB/T 10786
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.25	0.45	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.1		GB 5009.15
总汞(Hg计)(mg/kg)	≤ 0.05	—	GB 5009.17
甲基汞(Hg计)(mg/kg)	≤ —	0.5	
总砷(以As计)(mg/kg)	≤ 0.5	—	GB 5009.11
无机砷(以As计)(mg/kg)	≤ —	0.1	
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 1.0	2.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐/(ug/kg)	≤ 3.0	4.0	GB 5009.26
多氯联苯(ug/kg)	≤ —	20	GB 5009.190
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25		GB 5009.227

注：a 仅适用于经过油炸工艺的产品。

4.4 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 ^a 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
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b /(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1、GB/T 4789.17 执行；
b 仅适用于畜禽肉类预制菜
c 仅适用于畜禽肉类预制菜含有牛肉制品

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

Q/FHF 0005S-2024

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 兽药残留

应符合GB 31650的规定。

4.8 生产加工过程

应符合GB 19303、GB 14881的规定。

4.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前应由生产厂的质量检验部门按标准要求检验或验证供方提供的检验报告，合格后方可入库使用。

5.2 组批与抽样

同一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求。样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前需经企业质检部门检验合格，并附合格证方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、固形物含量、菌落总数、大肠菌群、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

预包装产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。产品密封包装，产品内包装材料符合GB 4806.1、GB 4806.7的规定；外包装采用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。其他包装材料必须符合相应国家标准和有关规定。

6.3 运输

冷冻产品应冷链运输，箱内温度应保持 -15°C 以下；运输工具应保持清洁、无污染，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

冷冻产品应放在 -18°C 以下冷冻库房内冷冻贮存，库温波动不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放，贮存物品不得直接接触墙面、地面，应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运，堆放高度适宜。

在符合上述规定条件下，且包装完好，自生产之日起，保质期按产品标签标注执行。

