

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0013S-2024

冷鲜面米食品

2024-03-03 发布

2024-04-03 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前 言

本文件按照 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》，依据上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，参照 GB/T 23786《速冻饺子》、DB31/442《湿制粉类制成品卫生要求》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《冷鲜面米食品》。

本文件由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并归口。

本文件适用于上海清美绿色食品（集团）有限公司及其上海区域全资子公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路 201 号、宣夏路 666 号 1、2 幢、宣夏路 661 号 1-10 幢。

本文件主要起草人：沈建华、张慧、张凡芝、虞玲利。

本文件为代替 Q/BBAJ0013S-2022《生鲜面米制品》。

本文件与 Q/BBAJ0013S-2022 相比，主要变化如下：

- 修改了企标名称。
- 增加了预熟制面米制品相关内容。

本文件自实施日期起有效期为五年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可严禁转载。

冷鲜面米食品

1 范围

本文件规定了冷鲜面米食品的产品分类、要求、生产过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于以面粉、大米、杂粮等粮食为主要原料，也可配以肉、禽、蛋、水产品、蔬菜、糖、油、调味品等为馅（辅）料，经加工成型、预熟制或不熟制、包装等工艺，并在冷藏条件下贮存、运输及销售的各种非即食面、米制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 1354 大米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- 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 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 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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 食品中农药残留最大限量
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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
- 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 8233 芝麻油
 GB/T 8937 食用猪油
 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米制品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB/T 23786 速冻饺子
 GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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 [2023]年第 70号 《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令 第123号 (2009) 《食品标识管理规定》

3 产品分类

- 3.1 产品根据是否含馅分为：含馅类（水饺、馄饨、春卷等）、无馅类（卷饼等）。
 3.2 产品根据加工工艺可以分为：生鲜面米制品（水饺、馄饨、春卷等）、预熟制面米制品（卷饼等）。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
 4.1.2 酱油应符合 GB 2717 的规定。
 4.1.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
 4.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
 4.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
 4.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。
 4.1.7 黄酒应符合 GB 2758 的规定。
 4.1.8 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
 4.1.9 鲜、冻动物性水产应符合 GB 2733 的规定。
 4.1.10 蛋及其制品应符合 GB 2749 的规定。
 4.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
 4.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
 4.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
 4.1.14 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
 4.1.15 蔬菜符合相关的规定。
 4.1.16 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

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。	色泽、组织形态、杂质：取 100 克样品置于洁净的白色搪瓷盘中，在自然光下或相当于自然光线下用视觉鉴别法鉴别，应具有产品应有的色泽、形态、不得有霉变及其他外来污染物。 滋味、气味：将包装打开嗅闻、品尝，检查其气味和滋味，不得有酸败、油哈等异味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

4.3 理化指标

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	
	含馅类	无馅类		
水分/(g/100g)	≤ 70	40	GB 5009.3	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	-	GB 5009.227	
脂肪/(g/100g)	≤ (荤馅) 18	-	GB 5009.6	
蛋白质 ^b /(g/100g)	≥ (荤馅) 2.5	-	GB 5009.5	
酸度 ^c /° T	≤ 4.0	-	GB/T 5009.239	
馅含量/(g/100g)	≥ 35	25 (小馄饨)	-	GB/T 23786 附录 A

^a适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品；^b以馅料为检测样本；^c以皮料为检测样本。
[°] T 表示中和 10g 样品，消耗氢氧化钠标准滴定溶液[c(NaOH)=0.1000mol/L]的体积（毫升）数。

4.4 微生物限量

预熟制面米制品微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 预熟制面米制品微生物限量

项目	采样方案及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10

4.5 污染物限量

带馅料的面米制品应符合 GB 2762 “带馅（料）面米制品”的规定，其他产品的污染物限量应符合 GB 2762 中的相应规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家市场监督管理总局令[2023]年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

馅含量、过氧化值、酸度、水分每月一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时
- d) 长期停产后重新恢复生产时
- e) 国家食品安全监督管理机构提出要求时

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 生鲜面米制品

从产品中随机抽取 3 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 300 克，其中 2 个作感官、理化，1 个留样备用。

6.5.2 预熟制面米制品

从产品中随机抽取 8 个样品（不含净含量抽样），样品总数量不少于 800 克，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本文件要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本文件要求则判定为合格；如复检结果仍有一项不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 产品出厂包装材料应符合 GB 9683 和 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。

7.2.2 包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

7.3.1 产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合冷藏要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 生鲜面米制品产品应在 0℃-4℃贮藏、销售；预熟制面米制品应保持 0℃-10℃贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，生鲜面米制品 0℃-4℃保质期不超过 3 天；预熟制面米制品 0℃-10℃保质期不超过 5 天。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可严禁转载！