

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0014S-2021

生鲜馅料

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，严禁转载！

2021-05-07 发布

2021-06-07 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前 言

本标准采用 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 21270《食品馅料》、DB 31/2016《食品安全地方标准 调理肉制品和调理水产品》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准《生鲜馅料》。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并起草。

本标准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。

本标准主要起草人：张慧、张凡芝、虞玲利、崔昭琴。

本标准代替 Q/BBAJ0014S-2018《生鲜馅料》。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载。

生鲜馅料

1 范围

本标准规定了生鲜馅料的产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以畜禽肉及其制品、蔬菜及其制品、豆类及其制品为主要原料，添加或不添加其他辅料，同时配以单一调料或多种调料（糖、盐、油、酱油等），经熟制（或不熟制）、冷却、包装而成的预包装食品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 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 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 5009.11 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 5009.123 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
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- 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/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/T 10461 小豆
- GB/T 11761 芝麻
- 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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 26687 食品安全国家标准 复合食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 20883 麦芽糖
- LS/T 3220 芝麻酱
- SB/T 10371 鸡精调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《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 根据工艺可以分为：生制馅料、熟制馅料。
- 3.2 根据原料可以分为：肉禽制品类、豆沙类、蔬菜类、其他类。

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 豆制品符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.8 黄酒应符合 GB 2758 的规定。

- 4.1.9 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.10 鲜、冻动物性水产应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.11 蛋及其制品应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.14 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.15 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.16 蔬菜、水果符合相关的规定。
- 4.1.17 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
	肉禽制品类	蔬菜类	豆沙类、其他类	
水分/(g/100g)	≤ 70	85	80	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计） ^a /(g/100g)	0.25			GB 5009.227

^a适用于以动物性食品或坚果类为主要原料馅料的产品

4.4 微生物限量

熟制品微生物限量应符合表 3 的规定，生制品微生物限量应符合表 4 的规定。

表3 熟制品微生物限量

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	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789.3
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

表4 生制品微生物限量

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	1000	10000	GB 4789.10

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；肉禽制品类应符合调理肉制品的规定；豆沙类应符合非发酵豆制品规定；蔬菜类应符合新鲜蔬菜规定。

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

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

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：

生制品：感官、净含量、水分；熟制品：感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.2 定期检验

过氧化值每两周一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半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 生制馅料

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 熟制馅料

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

检验结果不符合本标准要求时，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），复检结果符合本标准要求则判定为合格；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第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 0℃-4℃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 产品应在 0℃-4℃贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，生制馅料 0℃-4℃保质期不超过 4 天；熟制馅料 0℃-4℃保质期不超过 15 天。

本标准著作权归清美公司所有，

未经授权，
严禁转载！