

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0012S-2022
代替Q/BBAJ0012S-2019

非即食冷藏预制菜

2022-12-25 发布

2023-01-10 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》，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,参考 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》等标准制定了上海清美绿色食品（集团）有限公司食品安全企业标准《非即食冷藏预制菜》。

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及孙公司（上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司、上海天恩绿色食品有限公司），地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宣夏路661号，宣夏路666号1、2幢，宣夏路661号5幢1-3层3幢3层3A。

本标准主要起草人：沈建华、王卫军、张慧、崔昭琴。

本标准历次标准有 Q/BBAJ 0012S-2018，Q/BBAJ 0012S-2019，本标准替代 Q/BBAJ 0012S-2019。

本标准和 Q/BBAJ0012S-2019 相比，主要变化如下：

- 对规范性引用文件进行了查新，都采用了现行有效的引用标准；
- 修改了保质期。
- 修改了企标名称
- 修改了定义
- 增加了天恩的信息

本标准自实施日期起有效期为三年。

非即食冷藏预制菜

1 范围

本标准规定了非即食冷藏预制菜的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准所称的非即食冷藏预制菜是以一种或多种食用农产品及其制品为原料,添加或不添加调味料或食品添加剂等配料,经调制等预处理、部分熟制或不熟制、包装等工艺制成的,方便消费者或食品生产经营者烹饪的,经冷链储运销售的非即食预包装菜肴。

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。凡是注明日期的引用文件,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)适用于本标准。

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 2711	食品安全国家标准 面筋制品
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 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 食品中农药残留最大限量
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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
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 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 动物性水产品
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 22165 坚果炒货食品通则
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 1987 鲜切蔬菜
DB 31/ 2016 食品安全地方标准 調理肉制品
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》

3 术语和定义

3.1 非即食冷藏预制菜

以一种或多种食用农产品及其制品为原料,添加或不添加调味料或食品添加剂等配料,经调制等预处理、部分熟制或不熟制、包装等工艺制成的,方便消费者或食品生产经营者烹饪的,经冷链储运销售的非即食预包装菜肴。

4 分类

4.1 产品按照原料分类

4.1.1 果蔬非即食冷藏预制菜

以蔬菜、水果及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.2 豆制品非即食冷藏预制菜

以豆类及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.3 食用菌非即食冷藏预制菜

以食用菌及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.4 禽蛋非即食冷藏预制菜

以禽蛋及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.5 畜禽肉非即食冷藏预制菜

以鲜、冻畜禽肉、畜禽副产品及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.6 水产非即食冷藏预制菜

以鲜、冻鱼类、甲壳类、头足类等动物性水产品、藻类及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.7 面筋非即食冷藏预制菜

以面筋及其制品为主要原料制成的非即食冷藏预制菜。

4.1.8 其他非即食冷藏预制菜

由上述多种原料或由除上述原料以外的食品为主要原料拼配加工而成的非即食冷藏预制菜。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 腌腊肉制品

应符合 GB 2730 的规定。

5.1.2 豆制品

应符合 GB 2712 的规定。

- 5.1.3 酱腌菜
应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.4 蛋与蛋制品
应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.5 食用菌及其制品
应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.6 水产制品
应符合 GB 10136 的规定。
- 5.1.7 坚果与炒货制品
应符合 GB 19300 的规定。
- 5.1.8 面筋制品
应符合 GB 2711 的规定。
- 5.1.9 淀粉制品
应符合 GB 2713 的规定。
- 5.1.10 调理肉制品
应符合 DB 31/2016 的规定。
- 5.1.11 鲜切蔬菜
应符合 NY/T 1987 的规定。
- 5.1.12 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

5.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取出样品一盒，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其外观、色泽、杂质，然后按包装上标注的食用方法加热后，用口品尝其滋味
组织状态	具有该产品应有的状态	
滋味、气味	具有该产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 感官指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	0.5（禽肉除外）	GB 5009.227
	1.5（禽肉）	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B1 ^b /（ug/kg）	≤ 20	GB 5009.22
备注： ^a 仅适用于腌腊制品主要原料的产品； ^b 仅适用于以花生为原料的产品。 包装盒内所有产品必须混合均匀才开始进行取样检测。		

5.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄葡萄球菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.10 平板计数法
a 样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。 仅限有肉制品的预制菜，产品混合均匀后进行检测。					

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的使用范围和用量符合GB 2760的规定，食品添加剂的质量要求符合相应的国家规定。

6 试验方法

6.1 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

7 检验规则

7.1 组批

一次投料同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

7.2 抽样方法和抽样数量

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。

7.3 出厂检验

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。

出厂检验项目包括：感官、净含量。

7.4 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每年进行两次，有下列情况时之一时，亦进行型式检验。

主要原辅料来源有较大的改变，可能影响产品质量时；

停产三个月以上，又恢复生产时；

食品安全监督部门提出要求时；

本批次出厂检验结果与以往批次有较大波动需增加型式检验。

7.5 判定规则

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品呢。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批次再次随机加倍抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有不合格时，则判定为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合 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，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

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。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

8.3 运输

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。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 0℃-10℃冷藏要求。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

8.4.3 产品应在 0℃-10℃贮藏、销售。

9 保质期

在上述规定的贮存条件下，产品保质期不超过 7 天。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！