

辽宁省盘锦市食品安全企业标准备案
2113 003 S-2019号
标准有效期截止至 年 月 日

Q/PFY

盘山夫宇食品有限公司企业标准

Q/PFY 0008S—2019

方便菜肴

2019-04-22 发布

2019-05-22 实施

盘山夫宇食品有限公司 发布



由 扫描全能王 扫描创建

前 言

本标准按GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准食品安全指标依据GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋和蛋制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其他指标依据产品实测值确定。其中铅限量指标严于国家标准。

本标准由盘山夫宇食品有限公司、北镇夫宇食品有限公司、枣庄夫宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张乃先、焦红梅。

本标准适用于以下单位：

盘山夫宇食品有限公司

地址：盘山县甜水镇孙家村

北镇夫宇食品有限公司

地址：北镇市沟帮子镇铁南社区工业园区906—74—1466

枣庄夫宇食品有限公司

地址：薛城经济开发区纬四西路南侧

本标准属首次发布。



方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以果蔬及其制品或/和豆类及其制品、食用菌及其制品、禽蛋及其制品、畜禽肉及其制品、水产及其制品为主要原料进行拼配，配以或不配以调味料，经预处理、加工烹制、冷链贮运、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装食品。

注：主要原料是指单一原料添加量不少于50%的原料（水除外）。

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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 蛋和蛋制品
- 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 4789.2 食品安全国家标准食品中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中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中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中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中微生物学检验单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准大肠埃希氏菌0157:H7/NM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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- 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 5009.3 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-亚硝酸胺类的测定
GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并(a)芘的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5461 食用盐
GB 5749 生活中饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则
GB 8967 谷氨酸钠(味精)
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
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 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 18186 酿造酱油
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
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[2005]第75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[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

3.1 方便菜肴

以果蔬及其制品或/和豆类及其制品、食用菌及其制品、禽蛋及其制品、畜禽肉及其制品、水产及其制品为主要原料进行拼配，配以或不配以调味料，经预处理、加工烹制、冷链贮运、开袋即食或经过简单加热即可食用的预包装食品。

注：主要原料是指单一原料添加量不少于50%的原料（水除外）。

3.2 果蔬方便菜肴

以蔬菜、水果及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.3 豆制品方便菜肴

以豆类及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.4 食用菌方便菜肴

以食用菌及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.5 禽蛋方便菜肴

以禽蛋及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

3.6 畜禽肉方便菜肴

以鲜、冻畜禽肉、畜禽副产品及其制品为主要原料制成的方便菜肴。



3.7 水产方便菜肴

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方便菜肴。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅材料与包装材料应符合国家有关规定及相关标准要求。

4.2 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	具有方便菜肴应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态和有无杂质情况。按方便菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
组织状态	具有方便菜肴应有的气味和滋味，无异味。	
滋、气味	具有方便菜肴应有的组织形态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

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
食盐（以NaCl计），g/100g	≤ 3.5	GB/T 12457
固形物 ^a ，g/100g	≥ 标签明示的固形物含量	GB/T 10786

^a适用于含汤汁的菜肴。

4.4 污染物限量

4.4.1 果蔬方便菜肴、豆制品方便菜肴、食用菌方便菜肴、禽蛋方便菜肴、畜禽肉方便菜肴、水产方便菜肴的污染物限量应符合 GB 2762 相应食品类别（名称）项下的限量指标。

4.4.2 其他方便菜肴的污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物指标

项目	指标	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.12
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1	GB/T 5009.17

4.5 微生物指标

4.5.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

项目	^a 采样方案及限量				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	1	10	10 ²	GB 4789.3
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

4.5.2 致病菌

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

致病菌指标	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	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10第二法
大肠埃希氏菌O157:H7 ^a (仅适用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB/T 4789.36
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	-	GB 4789.30

注: n为同一批次产品应采集的样品数;c为最大允许超出m值的样品数;m为致病菌指标可接受水平的限量值;M为致病菌指标的最高安全限量值。
样品的分析及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.17 执行。
a适用于含牛肉及其制品的方便菜肴。
b适用于含水产品及其制品的方便菜肴。
c适用于含畜禽肉及其制品的方便菜肴。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂应符合国家相关标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定。

7 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验规则

8.1 入库检查

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

8.2 组批和抽样

以同一批原料, 同一工艺、同一生产日期、同一规格、同一生产线生产的产品为一批。从每批产品中随机抽取一定量样品, 平均分成 2 份, 1 份用于检验, 一份备用。样品量应该满足检验需求。

8.3 出厂检验

每批产品应经企业质检部门按本标准逐批检验合格并签发合格证后, 方可出厂。每批出厂检验项为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。



8.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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、供应商发生较大变化或更新主要生产设备，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 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。

8.5 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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料必须卫生、无毒、无害，并符合相应的标准和有关规定。

9.3 运输

运输工具应保持清洁无污染。运输时严禁与有毒、有害、有异味的物品混放、混装。每次运输食品前后应进行清洗消毒。产品运输车辆应配备符合条件的冷藏装置，运输过程中方便菜肴的中心温度向上波动不超过 2℃。运输中防止积压、暴晒、雨淋，装卸时轻放。

9.4 贮存

产品应在 10℃ 以下的冷藏装置中贮存。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

不同种类的方便菜肴需要明示具体的保存条件和保质期（具体详见标签）。

