



410370S-2018



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0001S-2018

沙拉预制品

2018-01-26 发布

2018-01-26 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东。

H N

Q B

沙拉预制品

1 范围

本标准规定了沙拉预制品的要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；见附录 A）、新鲜食用菌（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇）、新鲜水果（浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A）中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制或不经熟制、混合、包装、称重、封口、金属探测生产工艺加工而成的，搭配或不搭配熟制动物源性产品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头）、植物源性产品（熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干）、面制品[（意大利面、空心粉/面）（经水煮、拌入葵花籽油）]、面饼、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油、葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[（沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱）]中的多种，经组合包装而成的即食沙拉预制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；其他新鲜蔬菜各种蔬菜品种见附录 A）、新鲜水果（浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.3 新鲜食用菌（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 含氯消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

2.1.5 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。

2.1.6 火腿应符合 GB 2730 的规定。

2.1.7 熟制动物源性产品（酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉）应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 熟制动物源性产品（鱼肉）应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.9 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.10 鱼罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.11 熟花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 蓝莓果脯、黑橄榄果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.13 玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.14 甜玉米粒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.15 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.16 面制品（意大利面、空心粉/面）应符合附录 B 的规定，见附录 B。
- 2.1.17 面饼应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 香辛料（黑胡椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.23 沙拉酱（汁）应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.24 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.25 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.26 大豆油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.2 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	试验方法
性状	产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	产品应有的色泽	
气、滋味	产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤	0.13	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总汞（以Hg计），mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
铬（以Cr计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.123
展青霉素 ^b ，（μg/kg）	≤	20	GB 5009.185
^a 仅适用于加入沙拉酱及其他含油脂类制品等制成的产品。 ^b 仅限于加入苹果制成的产品。 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 和表 4 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠埃希氏菌，CFU/g	5	1	20	100	GB 4789.38平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	20	100	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌O157 ^c	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^b	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
单核细胞增生李斯特菌 ^d	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； ^b 仅限于加入水产制品的沙拉产品。 ^c 仅适用于加入牛肉和即食果蔬制品的产品。 ^d 仅适用于加入熟肉制品的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂品种及使用限量应符合 GB 2760 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药

残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

新鲜蔬菜及新鲜水果

芸薹类蔬菜：甘蓝、白菜
叶菜类蔬菜：结球莴苣、叶用莴苣
豆类蔬菜：甜豆、豇豆
块根和块茎类蔬菜：红薯、紫薯、萝卜、胡萝卜、生姜、土豆、大蒜、莲藕
茎类蔬菜：豆芽菜、芹菜
其他新鲜蔬菜：香椿芽苗菜、洋葱、香菜、法香、大葱、番茄、樱桃番茄、甜椒、黄瓜
浆果和其他小粒水果：葡萄、提子、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓
其他新鲜水果：苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子、猕猴桃、香蕉、荔枝

附录 B

意大利面、空心粉/面

一、范围

意大利面、空心粉/面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉）、食用盐，经搅拌、压延、成型、烘干加工而成的。

二、原料

- 1、小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2、食用淀粉（玉米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 3、食用盐应符合 GB 2721 的规定。

三、理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目		指标	检测方法
水分, %	≤	12.5	GB 5009.3
酸度,	≤	4.0	GB/T 5517
食盐（以氯化钠计）%	≤	8	GB 5009.44
烹调损失, %	≤	25	LS/T3212
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19

编制说明

本标准适用于以新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜；叶菜类蔬菜；豆类蔬菜；块根和块茎类蔬菜；茎类蔬菜；见附录 A）、新鲜食用菌（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇）、新鲜水果（浆果和其他小粒水果、其他新鲜水果见附录 A）中的一种或几种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、含氯消毒剂消毒漂洗、去表面水、熟制或不经熟制、混合、包装、称重、封口、金属探测生产工艺加工而成的，搭配或不搭配熟制动物源性产品（培根、火腿、酱牛肉、酱猪肉、酱鸡肉、酱鸭肉、牛肉、鸡肉、猪肉、鱼肉、火腿肠、鱼罐头）、植物源性产品（熟花生仁、蓝莓果脯、黑橄榄果脯、甜玉米粒、玉米粒罐头、玉米笋、红腰豆罐头、葡萄干）、面制品[（意大利面、空心粉/面）（经水煮、拌入葵花籽油）]、面饼、鸡蛋[经煮制或经植物油（大豆油、葵花籽油）煎制]、白砂糖、食用盐、香辛料（黑胡椒、白胡椒）、干酪、调味酱汁[（沙拉酱（汁）、蛋黄酱、芥末酱）]中的多种，经组合包装而成的即食沙拉预制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 DB31 2012《食品安全地方标准 色拉》相关标准的要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南裕农食品有限公司

QB