



410079S-2018



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0001S-2018

沙拉

2018-01-05 发布

2018-01-05 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/SQ 0001S-2015。

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

附录 A 为本标准规范性引用文件。

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准适用于三全食品股份有限公司、天津全津食品有限公司、河南全惠食品有限公司、三全食品（苏州）有限公司、佛山全瑞食品有限公司、成都全益食品有限公司、浙江龙凤食品有限公司。

本标准起草人：朱香杰、彭方琳、白冰、贾姗姗、董春阳。

H H N
Q B

沙拉

1 范围

本标准规定了沙拉的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以新鲜蔬菜(生菜、萝卜、荸荠、豌豆、荷兰豆、番茄、圣女果、芦笋、紫薯、甘薯、芋头、土豆、山药、甜玉米、甜椒、西兰花、黄瓜、苦菊、莴苣、甘蓝、芝麻菜、菜心、笋瓜、洋葱、葱、辣椒、生姜、蒜、香菜、橄榄)、新鲜水果(苹果、葡萄、香蕉、芒果、火龙果、菠萝、橙子、柑橘、猕猴桃、柚子、山楂、梨、桃、杏、李、枣、荔枝、桂圆、柠檬、枇杷、西瓜、哈密瓜、木瓜、草莓、蓝莓、杨梅、樱桃)、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)动物性水产品(三文鱼、金枪鱼、沙丁鱼、龙利鱼、鳕鱼、鲈鱼、扇贝、墨鱼、鱿鱼、虾、蟹)、食用菌及其制品(木耳、口蘑、银耳、平菇、金针菇、香菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇)、藻类及其制品(裙带菜、海苔、昆布、紫菜、海带)中的一种或几种为原料,经预处理、清洗(去皮)、截切、消毒漂洗、熟制(或不熟制)、沥干,配以干制水果(葡萄干、蓝莓干)、腌腊肉制品(火腿、腊肉、香肠、腊肠、咸肉)、培根、豆制品(腐竹、豆腐皮)、速冻调制食品(鱼糜制品、肉糜制品)、面制品(意大利面、意式通心粉、荞麦面条、乌冬面、面条)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋)、坚果及籽类食品(核桃仁、松籽、腰果仁、榛子、花生、芝麻)、食用植物油(大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油)、橄榄油、罐头食品(鱼罐头)、酱腌菜(腌黄瓜、萝卜、榨菜、金针菇)、橄榄制品、酱(沙拉酱、蛋黄酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、黄豆酱、辣椒酱)、葡萄酒、干酪、椰汁、牛乳、奶油、稀奶油、炼乳、食用盐、食糖(白砂糖、红糖、绵白糖)、小麦粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉)、香辛料(黑胡椒、白胡椒、香茅、香叶、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、白欧芹)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、海鲜粉)、复合调味料(鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、酱油、食醋、调味料酒)的一种或多种为辅料,经熟制(或不熟制)、调配、包装而成的以蔬菜、水果为主要原料的沙拉产品(以下简称产品)。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

- 2.1.4 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 冷冻鱼糜制品应符合 SC/T 3701 的规定。
- 2.1.6 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.10 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 橄榄制品应符合 NY/T 710 的规定。
- 2.1.14 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 SB/T 10260 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.23 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.35 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.36 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.40 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.41 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.42 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.43 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.44 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.45 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.46 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.47 新鲜水果或蔬菜应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 2.1.48 复合调味料应符合 NY/T 1886 和 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.49 面制品应符合附录 A 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	产品应有的状态	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，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	
气味	产品应有的气味，无异味	
滋味	产品应有的滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值 ^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
展青霉素 ^b (μg/kg)	≤ 20	GB 5009.185

注：^a仅适用于加入沙拉酱、食用油脂及其他含油脂类调味品等制成的沙拉。
^b仅限于加入苹果、山楂制成的沙拉。
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

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

单核细胞增生李斯特菌，/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
沙门氏菌，/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌0157 ^c ，/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.36
副溶血性弧菌 ^b ，MPN/g	5	1	100MPN/g	1000MP N/g	GB 4789.7
注1：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制成的沙拉产品。 c仅适用于加入牛肉的产品。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 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：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

(规范性附录)

面制品的质量要求

面制品是以小麦粉水为主要原料，添加或不添加其它谷物粉、鸡蛋、果蔬汁等原料为辅料，经和面、成型等工艺制成的产品。

C1 感官要求

感官要求

项 目	要 求
形态	呈条状或片状、粗细或厚薄均匀
色泽	具有原料或配料固有的色泽
滋味、气味	具有产品应有的气味、无异味
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口
杂质	无肉眼可见外来杂质

C2 理化指标

理化指标

项目	指标
水分, % ≤	35
熟断条率, % ≤	15
铅(以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.2
黄曲霉毒素B ₁ ^a / (μg/ kg) ≤	20
注: ^a 仅适用于加入玉米及其制品等制成的面制品。	

C3 微生物指标

微生物指标

项目	指标
大肠菌群, MPN/100g ≤	100

编制说明

沙拉适用于以新鲜蔬菜(生菜、萝卜、荸荠、豌豆、荷兰豆、番茄、圣女果、芦笋、紫薯、甘薯、芋头、土豆、山药、甜玉米、甜椒、西兰花、黄瓜、苦菊、莴苣、甘蓝、芝麻菜、菜心、笋瓜、洋葱、葱、辣椒, 生姜、蒜、香菜、橄榄)、新鲜水果(苹果、葡萄、香蕉、芒果、火龙果、菠萝、橙子、柑橘、猕猴桃、柚子、山楂、梨、桃、杏、李、枣、荔枝、桂圆、柠檬、枇杷、西瓜、哈密瓜、木瓜、草莓、蓝莓、杨梅、樱桃)、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)动物性水产品(三文鱼、金枪鱼、沙丁鱼、龙利鱼、鳕鱼、鲈鱼、扇贝、墨鱼、鱿鱼、虾、蟹)、食用菌及其制品(木耳、口蘑、银耳、平菇、金针菇、香菇、杏鲍菇、鸡腿菇、草菇)、藻类及其制品(裙带菜、海苔、昆布、紫菜、海带)中的一种或几种为原料,经预处理、清洗(去皮)、截切、消毒漂洗、熟制(或不熟制)、沥干,配以干制水果(葡萄干、蓝莓干)、腌腊肉制品(火腿、腊肉、香肠、腊肠、咸肉)、培根、豆制品(腐竹、豆腐皮)、速冻调制食品(鱼糜制品、肉糜制品)、面制品(意大利面、意式通心粉、荞麦面条、乌冬面、面条)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋)、坚果及籽类食品(核桃仁、松籽、腰果仁、榛子、花生、芝麻)、食用植物油(大豆油、芝麻油、花生油、葵花籽油)、橄榄油、罐头食品(鱼罐头)、酱腌菜(腌黄瓜、萝卜、榨菜、金针菇)、橄榄制品、酱(沙拉酱、蛋黄酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、黄豆酱、辣椒酱)、葡萄酒、干酪、椰汁、牛乳、奶油、稀奶油、炼乳、食用盐、食糖(白砂糖、红糖、绵白糖)、小麦粉、食用淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉)、香辛料(黑胡椒、白胡椒、香茅、香叶、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、白欧芹)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、海鲜粉)、复合调味料(鸡精调味料、鸡粉调味料、味精、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、酱油、食醋、调味料酒)的一种或多种为辅料,经熟制(或不熟制)、调配、包装而成的以蔬菜、水果为主要原料的沙拉产品。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,微生物指标参照 DB31/2012-2013《食品安全地方标准 色拉》要求制定本企业标准制订,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 的规定。