

天津市食品安全企业标准

Q/TJJY 0003S-2023

即食方便食品

2023-09-10 发布

2022-09-19 实施

天津久久丫食品有限公司 发布



前 言

本标准是根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由天津久久丫食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：武彦普

本标准于2023年9月10日首次发布。

编制说明

本产品目前没有相应的国家标准、行业标准和地方标准，为使生产规范化，保证产品质量，从而最大限度的发挥产品作用，我公司根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》，结合生产工艺并参照有关国家标准制定了本标准，具体制定情况如下：

1. 本标准中感官指标、净含量依据我公司生产和产品特性指定。
2. 本标准中其他检测项目参照 QB/T 5471-2020《方便菜肴》标准而制定
4. 本标准检验方法为现行有效的国家标准方法。

本标准发布实施后可以作为本企业组织生产、检验和经营的依据。

即食方便食品

1 范围

本标准规定了即食方便食品的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以一种或多种食用农产品及其制品（包括水果及其制品、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、谷物及其制品、豆类及其制品、藻类及其制品、坚果及籽类、肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、淀粉及淀粉制品等）为原料，配以或者不配以调味料等辅料，经相关工艺加工（预处理、加工烹制、冷却、包装）而成，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售，即食类的方便食品。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

- 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 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM检验
- 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 5009.227 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
- 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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有相应产品特有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味
组织状态	具有该品种应有的组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 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
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g） ^a	≤ 0.25
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定
注：a 仅适用于以动物性产品或坚果类为原料的产品。	

3.4 微生物限量

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（以 25g 表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0	—
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^a	5	0	0	—
单核细胞增生李斯特菌 ^b	5	0	0	—
副溶血性弧菌 ^c （MPN/g）	5	1	100	1000
注：a 适用于含牛肉制品的即食方便食品。 b 适用于含肉制品的即食方便食品。 c 适用于含水产品的即食方便食品。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 真实性要求

不得添加其他非食用物质。

3.7 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官检验

取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态和有无杂质情况，鼻嗅其气味，品尝其滋味。

4.2 理化检验

4.2.1 过氧化值

按 GB 5009.227 规定的方法进行测定。

4.2.2 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

4.2.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法进行测定。

4.2.4 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.2.5 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的平板技术法测定。

4.2.6 大肠埃希氏菌 0157: H7

按 GB 4789.36 规定的方法测定。

4.2.7 单核细胞增生李斯特菌

按 GB 4789.30 规定的方法测定

4.2.8 副溶血性弧菌

按 GB4789.7 规定的方法测定

4.2.9 净含量

按 JJF 1070 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

由同一批投料、同一配方、同一工艺、同一规格所生产的产品为一批。随机抽样至少10个最小包装，总量不低于1.0kg，样品分成两份，一份检验，一份备查。

5.2 出厂检验



产品须经本公司质检部按本标准进行检验，检验合格后签发合格证方可出厂。每批出厂检测项目为：感官、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。正常生产时型式检验每年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺有较大变化，影响产品质量时；
- b) 停产半年以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时；
- e) 新产品试制鉴定；

5.4 判定规则

检验项目全部符合本标准的产品判为合格产品。检验结果中有一项指标不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判定为不合格。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 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《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

6.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

内包装材料应符合 GB/T 28117 和相关标准的规定，外包装材料应符合 GB/T 6543 规定。包装应外形完整，无污垢，不得破损，无汁液渗出，标签完整。

6.3 贮存

产品不得与有毒、有污染的物品混合贮存，产品应在冷藏条件下进行贮存。

6.4 运输

运输工具应为清洁、卫生，车辆温度应保持在 0-10℃。

6.5 保质期

在符合上述规定的条件下，自生产之日起产品未启封保质期 7-15 天。