

天津市食品安全企业标准

Q/TJRLD0002S-2024

沙拉

备案号:

备案日期: 2024 年 06 月 05 日

2024 年 06 月 05 日发布

2024 年 06 月 06 日实施

天津瑞隆达食品有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准由天津瑞隆达食品有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：祁文静

本标准于2019年07月04日首次发布。

本标准于2019年09月23日第一次修订，修订内容如下：

1. 修改了范围，明确了原料的具体名称；
2. 产品检验中增加了“对每批产品进行大肠菌群、致病菌等监测”；
3. 修改了保质期的规定。

本标准于2019年12月27日第二次修订，修订内容如下：

1. 修改了范围；
2. 产品检验中修改为“本公司还应对产品进行大肠菌群、致病菌等项目监测。”
3. 理化指标与试验方法中删除了“无机砷、甲基汞”；
4. 微生物限量与试验方法中删除了“大肠埃希氏菌”；
5. 保质期的规定中增加了“保质期起始时间从产品包装结束起计算，要求精确到小时、分钟”

本标准于2020年10月13日第三次修订，修订内容如下：

- 1、修改了范围；
- 2、理化指标与试验方法中删除了“黄曲霉毒素B1、展青霉素”，并修改了过氧化值的限值；

本标准于2020年11月9日第四次修订，修订内容如下：

- 1、修改了范围；
- 2、微生物指标及试验方法增加了大肠菌群；

本标准于2021年6月1日第四次修订，修订内容如下：

- 1、修改了范围；
- 2、修改了规范性引用文件和技术要求；
- 3、更新了标准名称。

本标准于2021年10月21日第五次修订，修订内容如下：

- 1、修改了范围；
- 2、修改了规范性引用文件和原辅料要求；
- 3、修改了微生物限量及试验方式；

本标准于2023年1月31日第六次修订，修订内容如下：

1. 修改了范围；
2. 修改了规范性引用文件和原辅料要求；
3. 修改了理化指标与试验方法；
4. 修改了微生物限量及试验方式。

本标准于2023年5月19日第7次修订，修订内容如下：

1. 修改了范围；
2. 修改了规范性引用文件和原辅料要求；
3. 修改出厂检验要求。

本标准于2024年1月31日第8次修订，修订内容如下：

1. 修改了大肠菌群的限量要求。

本标准于2024年6月5日第9次修订，修订内容如下：

1. 修改了大肠菌群的限量要求。

沙拉

1 范围

本标准规定了沙拉（色拉）的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水果或蔬菜为主要原料，添加或不添加食用动物油脂、食用植物油、食用盐、食糖、果葡糖浆、葡萄糖浆、蜂蜜、果酱、果味酱、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱油、香辛料及其粉（罂粟除外）、水产调味品、沙拉酱、蛋黄酱、芥末酱、复合调味料等中的一种或多种，可选择性加入畜禽肉制品、蛋与蛋制品、熟制动物性水产制品、乳及乳制品（奶油、稀奶油和无水奶油、发酵乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳、调制乳、炼乳、乳粉、干酪、再制干酪和干酪制品）、速冻面米与调制食品、速冻调制食品、GB/T 22515 中所列粮食（含谷物、豆类、薯类）及制品、小麦粉及其制品、糕点、面包、藻类及其制品、豆制品、罐头食品、食用菌及其制品、冲调谷物制品、坚果与籽类食品、蜜饯、酱腌菜、蒸馏酒及其配制酒、发酵酒及其配制酒、食用花卉、淀粉及其制品、食品加工用植物蛋白、饮料、巧克力、代可可脂巧克力及其制品、方便面、挂面、膨化食品、果冻、面筋制品、饼干、水等辅料，经预处理、清洗、切割（或不切割）、熟制（或不熟制）、混合或分隔组合包装而成的沙拉（色拉），本产品为即食食品。

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，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 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 5009.22 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 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定

GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定

GB 5009.190 食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5420 食品安全国家标准 干酪

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7098 食品安全国家标准 罐头食品

GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包

GB 7100 食品安全国家标准 饼干

GB 7101 食品安全国家标准 饮料

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9678.2 食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧克力及其制品

GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 17400 食品安全国家标准 方便面
GB 17401 食品安全国家标准 膨化食品
GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
GB 19299 食品安全国家标准 果冻
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19302 食品安全国家标准 发酵乳
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆
GB/T 20882.2 淀粉糖质量要求 第2部分：葡萄糖浆（粉）
GB/T 22474 果酱
GB/T 22515 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
GB 25191 食品安全国家标准 调制乳
GB 25192 食品安全国家标准 再制干酪和干酪制品
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 预包装食品中致病菌限量
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 40636 挂面
NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10379 速冻调制食品
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10458 鸡汁调味料
SB/T 10753 沙拉酱
SB/T 10754 蛋黄酱
SB/T 10755 芥末酱
LS/T 3212 挂面
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水果、蔬菜应新鲜、成熟适度、清洁、无霉烂、无虫害，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.5 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.7 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 3.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.9 果酱、果味酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.14 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.15 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.16 香辛料及其粉（罂粟除外）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.17 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.18 沙拉酱应符合 SB/T 10753 或经备案的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.19 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 或经备案的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.20 芥末酱应符合 SB/T 10755 或经备案的食品安全企业标准的规定。
- 3.1.21 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.22 畜禽肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.23 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.24 熟制动物性水产及其制品应符合 GB 10136 的标准。
- 3.1.25 奶油、稀奶油和无水奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.26 发酵乳应符合 GB 19302 的规定。
- 3.1.27 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.28 巴氏杀菌乳应符合 GB 19645 的规定。
- 3.1.29 调制乳应符合 GB 25191 的规定。
- 3.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.32 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.33 再制干酪和干酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 3.1.34 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.35 粮食（含谷物、豆类、薯类）及制品应符合 GB 2715 或经备案的企业标准的规定。
- 3.1.36 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.37 糕点、面包应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.38 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

- 3.1.39 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.40 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.41 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.42 冲调谷物制品应符合 GB 19640 的规定。
- 3.1.43 坚果与籽类食品应符合 GB19300 的规定。
- 3.1.44 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.45 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.46 蒸馏酒及其配制酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.47 发酵酒及其配制酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.48 食用花卉应符合 NY/T 1506 的规定。
- 3.1.49 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.50 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.51 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 3.1.52 速冻面米与调制食品应符合 GB 19295 的规定。
- 3.1.53 巧克力、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 3.1.54 饮料应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.55 方便面应符合 GB 17400 的规定。
- 3.1.56 挂面应符合 GB/T 40636 或 LS/T 3212 的规定。
- 3.1.57 膨化食品应符合 GB 17401 的规定。
- 3.1.58 果冻应符合 GB 19299 的规定。
- 3.1.59 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.60 饼干应符合 GB 7100 的规定。
- 3.1.61 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取同一品种两袋（盒）样品置于白色瓷盘中肉眼观察组织状态，色泽和杂质，嗅气味，尝滋味。
滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、异嗅。	
组织形态	具有该产品应有的组织形态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

3.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项目	指标	试验方法
过氧化值 ^a （以脂肪计）/（g/100g）	≤ 0.13	GB 5009.227
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.1	GB 5009.12
铬（以 Cr 计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.123
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤ 0.01	GB 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤ 0.04	GB 5009.15
N-二甲基亚硝酸胺 ^b /（μg/kg）	≤ 3.0	GB 5009.26
多氯联苯 ^c /（μg/kg）	≤ 20	GB 5009.190
苯并[a]芘 ^d /（μg/kg）	≤ 5.0	GB 5009.27
黄曲霉毒素 B1 ^e /（μg/kg）	≤ 20	GB 5099.22
展青霉素 ^f /（μg/kg）	≤ 50	GB 5009.185
^a 仅适用于添加沙拉酱、食用动物油脂及其他含油脂类调味品的产品。 ^b 仅适用于添加肉及肉制品、水产动物及其制品的产品。 ^c 仅适用于添加水产动物及其制品的产品。 ^d 仅适用于添加熏烧烤肉类、熏烤水产品的产品。 ^e 仅适用于添加玉米及玉米制品的产品。 ^f 仅适用于添加苹果、山楂的产品。		

3.4 微生物限量与试验方法

3.4.1 产品的致病菌限量与试验方法应符合表 3 的规定。

表3 致病菌限量与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以/25g表示)				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 ^d /（MPN/g）	5	1	100	1000	GB 4789.7
^a 样品采样及处理按照 GB 4789.1 执行。 ^b 仅适用于含干酪、再制干酪和干酪制品、熟肉制品、去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品的产品。 ^c 仅适用于含牛肉制品、发酵肉制品、去皮或预切的水果、去皮或预切的蔬菜及上述类别混合食品的产品。 ^d 仅适用于含水产调味品的产品。					

3.4.2 产品的其他微生物限量与试验方法应符合表 4 的规定。

表4 其他微生物限量指标

项目	限量	试验方法
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10000	GB 4789.3

3.5 净含量与试验方法

净含量应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

3.6 食品添加剂

- 3.6.1 食品添加剂质量应符合相关国家或行业标准的规定。
- 3.6.2 食品添加剂使用量及使用范围应符合 GB 2760 的规定。

3.7 真实性要求

该产品不得添加非食用物质。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一条生产线、连续生产的、包装完好的同一类产品为一批。

4.2 抽样

出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 2 个最小包装单位，用于感官、净含量和标签指标的检验。

4.3 出厂检验

每批产品须经质检部门按本标准进行检验，检验合格后附产品合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、标签。

4.4 型式检验

4.4.1 正常生产时，每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督部门提出要求时。

4.4.2 型式检验项目为 3.2、3.3、3.4、3.5 规定的项目。

4.5 判定规则

检验项目全部合格即判定该产品为合格品；检验结果中如微生物指标有不合格时，判该批产品为不合格，且不得复验；如其他项目出现不合格时，可在原货批中再次加倍抽样，进行复验，以复验结果为准。

5 标志、包装、运输及贮存

5.1 标志

包装材料上的食品标签应符合 GB 7718 的规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，符合食品安全要求。应确保内容物在运输和储存过程中不受挤压。

5.3 运输

5.3.1 运输产品时应避免日晒、雨淋，运输用专用冷藏车厢内必须符合卫生要求，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输车厢内温度必须保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。

5.3.2 装卸时应小心，严禁重压。应注意操作卫生，防止污染。

5.4 贮存

产品应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ 的条件下贮存，温度波动要求控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 以内。库内应清洁、卫生，有防尘、防鼠的设施。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

6 保质期

6.1 自产品生产之日，产品包装结束起计算，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 48 小时。

6.2 如生产经营全过程中可确保食品中心温度恒处于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ （不包括熟制过程）条件，企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，在试验验证的基础上，可自行确定食品保质期限。

6.3 保质期起始时间从产品包装结束起计算，要求精确到小时、分钟。

编制说明

Q/TJRLD 0002S-2024《沙拉》规定的内容符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策的要求，并按照规定程序由企业法人代表批准发布。

本标准中镉（以Cd计）的限量值为0.04mg/kg，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“新鲜蔬菜”镉（以Cd计）的限量0.05mg/kg和“新鲜水果”镉（以Cd计）的限量0.05mg/kg的规定。

我司（单位）天津瑞隆达食品有限公司上述产品符合本标定的技术要求，相应的标准编号在产品或产品包装上明示。我司（单位）天津瑞隆达食品有限公司对以填报信息的真实性、准确性、合法性负责，对本标准实施的后果承担全部法律责任。