

Q/NJYC

内蒙古九悦餐饮管理有限公司企业标准

Q/NJYC 0002S—2022

方便预制菜

2022 - 03 - 18 发布

2022 - 04 - 08 实施

内蒙古九悦餐饮管理有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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》的规定起草。

本文件由内蒙古九悦餐饮管理有限公司提出。

本文件由内蒙古九悦餐饮管理有限公司起草。

本文件由内蒙古九悦餐饮管理有限公司批准。

本文件主要起草人：鲁永强、杨世伟、黎杰。

方便预制菜

1 范围

本文件规定了方便预制菜的术语和定义、技术要求。

本文件适用于方便预制菜的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 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 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 蛋与蛋制品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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/T 4927 啤酒
- 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 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/T 8233 芝麻油
- 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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 13662 黄酒
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB 29921 食品安全国家标准 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
SB/T 10005 蚝油
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒
SB/T 10459 番茄调味酱

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便预制菜 convenient prefabricated dishes

以鲜（冻）畜、禽产品、肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、蔬菜及其制品、酱腌菜、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、淀粉及淀粉制品、水果及其制品、罐头食品、水、食用植物油、食用动物油脂中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、味精、酱油、食醋、蚝油、鸡精调味料、鸡粉调味料、番茄调味酱、郫县豆瓣、复合调味料、香辛料、白酒、啤酒、黄酒、料酒、芝麻油、食用调味油中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂，经选料、预处理、加工烹制或不烹制，并在一定温度条件下进行贮存、运输及销售的预包装方便预制菜。

3.2

生制方便预制菜 raw convenient prefabricated dishes

未经烹饪熟制的方便预制菜。

3.3

熟制方便预制菜 cooked convenient prefabricated dishes

经烹饪熟制的方便预制菜。

3.4

冷冻方便预制菜 frozen convenient prefabricated dishes

采用快速冷冻工艺，使中心温度降到 -18°C （含 -18°C ）以下，并在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存，在 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 条件下运输和销售的方便预制菜。

3.5

冷藏方便预制菜 rerigerated convenient prefabricated dishes

采用快速冷却工艺，使中心温度降到 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，并在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 条件下进行贮存、运输和销售的方便预制菜。

3.6

常温方便预制菜 convenient prefabricated dishes at room temperatures

在常温下可以控制产品质量，并在常温状态下进行贮存、运输和销售的方便预制菜。

4 分类

4.1 方便预制菜根据加工方式分为：

- 生制方便预制菜；
- 熟制方便预制菜。

4.2 方便预制菜根据贮运方式分为：

- 冷冻方便预制菜；
- 冷藏方便预制菜；
- 常温方便预制菜。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 鲜（冻）畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。
- 5.1.2 水产动物：应符合 GB 2733 的规定。
- 5.1.3 水产动物制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 5.1.4 蛋及蛋制品：应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.5 酱腌菜：应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.6 食用菌及其制品：应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.7 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 5.1.8 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 5.1.9 坚果及籽类：应符合 19300 的规定。
- 5.1.10 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 5.1.11 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 5.1.12 罐头食品：应符合 GB 7098 的规定。
- 5.1.13 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.14 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.15 食用动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 5.1.16 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 5.1.17 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 5.1.18 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 5.1.19 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 5.1.20 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 5.1.21 蚝油：应符合 SB/T 10005 的规定。
- 5.1.22 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.23 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 5.1.24 番茄调味酱：应符合 SB/T 10459 的规定。
- 5.1.25 郫县豆瓣：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 5.1.26 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

- 5.1.27 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.1.28 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 5.1.29 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 5.1.30 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 5.1.31 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.1.32 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 5.1.33 肉制品、蔬菜及其制品、谷物及其制品、豆类、水果及其制品、食用调味油：应符合相应食品安全标准的规定。

5.2 感官要求

方便预制菜的感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取样品于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和形态，按标示食用方法进行加热或烹饪熟制后闻其气味，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无异味	
组织状态	具有产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

方便预制菜的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
仅适用于以动物性食品或坚果类为原料及配料中使用过食用油脂的产品。		

5.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg”，其他污染物限量应符合GB 2762相应食品类别项下的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761相应食品类别项下的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 生制方便预制菜致病菌限量应符合 GB 29921 相应食品类别项下的规定。

5.6.2 熟制方便预制菜微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 熟制方便预制菜微生物限量

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中相应食品类别项下的规定				GB 29921中规定的方法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

5.7 食品添加剂

食品添加剂使用范围和使用量应符合GB 2760的规定，其质量要求应符合相应食品安全标准的规定。