

# Q/LYC

## 辽宁永春方便米饭科技有限公司企业标准

Q/LYC 0002S-2015

---

### 蔬菜类软包装菜包

2015-XX-XX 发布

2015-XX-XX 实施

---

辽宁永春方便米饭科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准中的食品安全指标依据GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、致病菌依据GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁永春方便米饭科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘玉明。

本标准属首次发布。

# 蔬菜类软包装菜包

## 1 范围

本标准规定了蔬菜类软包装菜包的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以四季豆为主要原料，以猪瘦肉末、豆油、干红辣椒、酱、酱油、食用盐、料酒、食醋、白砂糖、大蒜、生姜为辅料，经过清洗、水焯、油炸、调制汤汁、混合、高温杀菌、包装制得的蔬菜类软包装菜包。

## 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 317 白砂糖
- GB 1535 大豆油
- GB 2707 鲜(冻)畜肉卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2718 酱卫生标准
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 4789.2 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 4789.10 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/T 5009.11 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/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- 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 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18187 酿造食醋  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 30383 生姜  
SB/T 10348 大蒜  
SB/T 10416 调味料酒  
NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品  
QB 2197 榨菜包装用复合膜、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（2005）第 75 号 《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（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 四季豆：应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.2 猪瘦肉末：应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2707 的规定。
- 3.1.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.5 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.7 酿造食醋：应符合 GB 18187 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 大蒜：SB/T 10348 的规定。
- 3.1.10 生姜 GB/T 30383 的规定。
- 3.1.11 大豆油：应符合 GB 1535 的规定。
- 3.1.12 酱：应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.13 干红辣椒：应符合 NY/T 1711 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项 目  | 要 求       |
|------|-----------|
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽 |
| 滋、气味 | 滋味正常，无酸败味 |
| 组织形态 | 具有本品应有的形态 |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质 |

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                  | 指 标  |
|----------------------|------|
| 铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤  | 1.0  |
| 镉（以 Cd 计）/(mg/kg) ≤  | 0.1  |
| 总汞（以 Hg 计）/(mg/kg) ≤ | 0.05 |
| 总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤ | 0.5  |
| 酸价（KOH）/(mg/g) ≤     | 3    |
| 过氧化值/(g/100g) ≤      | 0.25 |

### 3.4 微生物指标

#### 3.4.1 菌落总数、大肠菌群

应符合表 3 的规定。

表 3 菌落总数、大肠菌群

| 项 目               | 指 标   |
|-------------------|-------|
| 菌落总数/(CFU/g) ≤    | 10000 |
| 大肠菌群/(MPN/100g) ≤ | 30    |

#### 3.4.2 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

| 致病菌指标                   | 采样方案及限量（若非指定，均 CFU/g 表示） |   |           |            |
|-------------------------|--------------------------|---|-----------|------------|
|                         | n                        | c | m         | M          |
| 沙门氏菌                    | 5                        | 0 | 0         | —          |
| 金黄色葡萄球菌                 | 5                        | 1 | 100 CFU/g | 1000 CFU/g |
| 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 |                          |   |           |            |

### 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 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

### 3.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

### 3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.9 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官要求

在自然光下，打开软包装，将产品倒入白瓷盘中，观察色泽和杂质。用嗅觉检测气味、口尝其滋味。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 4.2.2 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.2.3 总汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

#### 4.2.4 镉

按 GB 5009.15 规定的方法测定。

#### 4.2.5 酸价、过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 4.3 微生物指标

#### 4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

#### 4.3.1 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

#### 4.3.2 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.10（第二法）规定的方法检验。

### 4.4 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定进行。

## 5 检验规则

### 5.1 入库检查

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

### 5.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线生产的产品为一批。每批产品中随机抽取样品满足检验量样品，平均分成两份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、菌落总数、大肠菌群。

### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中规定的全部项目。

#### 5.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时和；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 5.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

标志应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

内包装采用复合食品包装袋，应符合 GB/T 10004 的规定。包装物不应破损。外包装采用符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱。

#### 6.3 运输

运输工具应清洁卫生，有防雨、防潮、防晒措施，装卸应轻拿轻放，严禁重压、碰撞、挤压。不得与有毒、有害、有异味物品混装、混运。

#### 6.4 贮存

产品存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房内，不得与有毒、有害物品同库存放。包装箱不得直接接触墙面、地面，间隔应在 20cm 以上。

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

