

Q/WZT

合肥未争塘餐饮管理有限公司太和县分公司食品安全企业标准

Q/WZT 0001S—2019

速冻包子



2019-05-22 发布

2019-06-21 实施

合肥未争塘餐饮管理有限公司太和县分公司发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，参照《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》（GB/T 1.1）、《食品安全国家标准 速冻面米制品》（GB 19295）、《速冻调制食品》（SB/T 10379）、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763）和《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921）进行编写。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准由合肥未争塘餐饮管理有限公司太和县分公司提出。

本标准起草单位：合肥未争塘餐饮管理有限公司太和县分公司。

本标准主要起草人：陈欣欣。

本标准于2019年5月22日首次发布。

本标准有效期为3年。



安徽省卫生和计划生育委员会

速冻包子

1 范围

本标准规定了速冻包子的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识标志、包装、运输、贮存、保质期、召回。

本标准适用于 3.1 定义产品的生产、检验和销售。

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，仅所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/T 1534	花生油
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	酱油卫生标准
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 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 4789.2	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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准

GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油
GB/T 8937	食用猪油
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 9959.1	鲜、冻片猪肉
GB/T 9961	鲜、冻胴体羊肉
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB 22556	豆芽卫生标准
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 食品中致病菌限量
GB/T 30382	辣椒(整的或粉状)
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10379	速冻调制食品
DB52/T 939	地理标志产品 铜仁红薯粉丝
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1193	姜
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
原国家食品药品监督管理总局令 [2015] 第 12 号 食品召回管理办法	
原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	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 面皮

以小麦面粉、水为主要原料，经和面、洗面、过筛、沉淀、成型、等工艺制成的面皮。

3.2 速冻包子

以小麦面粉、猪肉、牛肉、羊肉、红薯粉丝、黄豆芽为主要原辅料，使用食用盐、鸡精、酱油、香辛料(葱、姜、辣椒、天然香辛粉等)的一种或多种，适量加入动植物油(猪油、芝麻油、菜籽油、大豆油、花生油等)，添加或不添加谷氨酸钠(味精)等食品添加剂(品种和使用量应符合 GB2760 和国家相关规定)中的一种或多种，经制皮、制馅、包馅、成型、速冻、包装等工艺制成的速冻包子。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 小麦面粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 猪肉：应符合 GB 9959.1 和 GB 2707 的规定。

4.1.4 牛肉：应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

- 4.1.5 羊肉：应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 4.1.6 红薯粉丝：应符合 DB52/T 939 的规定。
- 4.1.7 黄豆芽：应符合 GB 22556 的规定。
- 4.1.8 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 鸡精：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.10 食用酱油：应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.11 香辛料（葱、姜、辣椒、天然香辛粉等）：主要来自各种自然生长的植物的果实、茎、叶、皮、根等，具有浓烈的芳香味、辛辣味，品种应符合 GB/T 21725 的要求，质量应符合 GB/T 15691 的要求，其中葱还应符合 NY/T 744 的规定；姜还应符合 NY/T 1193 的规定；辣椒还应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.12 动植物油（猪油、芝麻油、菜籽油、大豆油、花生油等）：应符合 GB 10146 和 GB 2716 的规定，其中猪油还应符合 GB/T 8937 的规定；芝麻油还应符合 GB/T 8233 的规定；菜籽油还应符合 GB/T 1536 的规定；大豆油还应符合 GB/T 1535 的规定；花生油还应符合 GB/T 1534 的规定。
- 4.1.13 食品添加剂：谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的要求；其他食品添加剂应符合相应的安全标准和/或有关规定。
- 4.1.14 所用原料均应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 29921 的规定，不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查，并按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
组织形态	具有本品应有的形态，不变形，不破损，表面不结霜	
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见外来杂质	

4.3 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(以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB/T 5009.56
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤5.0	GB 5009.229
氯化物(NaCl)/(g/100g)	≤55	GB 5009.44
谷氨酸钠(g/100g)	≥8.0	SB/T 10371
食品添加剂（使用量有限量要求的）	按 GB 2760 执行	按相应检验方法执行
农药最大残留量	按 GB 2763 执行	按相应检验方法执行

4.4 污染物限量和真菌素限量

污染物限量和真菌毒素限量应符合表 3 规定。

表 3 污染物限量和真菌毒素限量

项 目	指 标	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg)	≤0.1	GB 5009.11
真菌毒素限量	按 GB 2761 执行	按相应检验方法执行

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.6 净含量

应符合原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》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量：应符合相应的安全标准和有关规定。

5.2 食品添加剂品种和使用量：应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以每一次投料量生产包装完好的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库以随机抽样法抽取样品，每检验批抽样件数不少于 5 件，从所抽样品件数中均匀抽取 2kg（不少于 12 个独立包装）产品，分成三份，一份用于微生物检验，一份用于其它项目检验，一份备查。

7.2.2 定量包装商品净含量的抽样方法按国家质检总局令 [2005] 第 75 号的要求执行。

7.3 出厂检验



产品出厂前，由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格后，出具合格证书，并在包装箱内（外）附有签署质量合格的产品方可出厂。出厂检验项目为感官要求、酸价、氯化物、净含量指标。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

- a. 原料、工艺、设备发生较大变化时；
- b. 停产六个月以上，重新恢复生产时；
- c. 国家相关监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目

包括本标准 4.2~4.6 的全部项目。

7.5 判定规则

型式检验项目有不超过 2 项不符合本标准，可以加倍抽样复验。复验后有一项不符合本标准，判为不合格品。超过 2 项或微生物指标不符合本标准，不得复验，判为不合格品。

8 标签标志、包装、运输、贮存、保质期、召回

8.1 标签标志

8.1.1 按 GB 7718、GB 28050 的规定标注。

8.1.2 净含量应与食品名称在包装物或容器的同一展示版面标示。

8.1.3 包装箱上除标明产品名称、制造者的名称和地址外，还须标出单件包装的净含量和总数量。

8.1.4 储运图示的标识应符合 GB/T 191 的有关规定。

8.2 包装

产品内包装材料应符合相应的国家安全标准要求，封口应严密、无渗漏。外包装材料质量应符合相应标准的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具清洁、卫生，厢内温度必须保持-15℃以下。运输过程中产品温度上升应保持在最低限度，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存；产品应贮存在-18℃或更低、温度波动在 2℃以内的冷库中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应有 10 cm 以上垫板。

4.1 保质期

在本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期在-18℃或更低时为 12 个月。

8.6 召回

不安全食品召回按原国家食品药品监督管理总局令 [2015] 第 12 号《食品召回管理办法》执行。