备案号：QB64/0010S-2023

Q/HSCS

宁 夏 好 水 川 食 品 有 限 公 司 企 业 标 准

Q/HSCS 0004S-2023

方便米饭套餐

2023-01-28 发布　　2023-01-28 实施

宁夏好水川食品有限公司　　发布

前　言

本文件依据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》编写。

本文件的卫生指标是参考GB 7098-2015 《食品安全国家标准 罐头食品》确定。

本文件代替Q/HSCS 0004S-2019《方便米饭套餐》。

本文件与Q/HSCS 0004S-2019比较，主要变化如下：

——修改了配料和产品分类；

——修改了保质期限。

本文件由宁夏好水川食品有限公司提出。

本文件由宁夏好水川食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马玉保。

本文件有效期五年。

方便米饭套餐

1 范围

本标准规定了方便米饭套餐的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为原料,经淘洗、浸泡、装盒、密封、蒸熟等工艺制成的盒装米饭；以鲜（冻）畜禽肉、鱼类、各种蔬菜、酱腌菜、食用菌、豆制品、食用植物油、调味料、香辛料、食盐、食糖为原料，经处理加工、调配调料、包装、加热杀菌等工艺制成的各种菜肴包，再配（或不配）自助加热包，经包装而成的方便米饭套餐。

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 1354 大米

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 2760 食品安全国家标准　食品添加剂使用标准

GB 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验

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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B_1的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.44　食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

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 8950　食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范

GB 9683 食品安全国家标准　复合食品包装袋卫生标准

GB 9687 食品安全国家标准　食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB 9688 食品安全国家标准　食品包装用聚丙烯成型品卫生标准

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 19787 包装材料 聚烯烃热收缩薄膜

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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》

3 术语和定义

术语和定义适用于本标准。

3.1 自助加热

产品通过自带的发热包和水包发热，在常温下，经加热后米饭、菜肴的温度不低于55℃。

3.2 外助加热

产品需通过外界提供的如微波炉等各种加热设备，经加热方可食用。

4 产品分类

4.1 大盘鸡肉盖浇饭套餐； 4.2 鸡肉三珍盖浇饭套餐； 4.3 羊羔肉盖浇饭套餐

4.4 红烧牛肉盖浇饭套餐； 4.5 牛肉盖浇饭套餐； 4.6 农家蒸鸡饭；

4.7 蒸碗羊羔肉饭； 4.8 酸菜牛肉饭； 4.9 宫保鸡丁饭；

4.10 鱼香肉丝饭； 4.11 麻辣豆腐饭； 4.12 咖喱鸡肉饭；

4.13 梅菜牛肋饭； 4.14 黄焖鸡米饭； 4.15 熏鱼焖饭；

4.16 水煮肉片饭。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米应符合GB/T 1354的要求。

5.1.2 鸡肉、羊肉、牛肉应符合 GB 2707 的要求。

5.1.3 鱼类、各种蔬菜、酱腌菜、食用菌、豆制品、食用植物油、调味品、食糖、泡红椒、辣椒等其他原辅料应符合相关标准的要求。

5.1.4 食盐 应符合 GB/T 5461 标准的要求。

5.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的要求。

5.1.6 生产用水 应符合GB 5749的要求。

5.1.7 食用植物油应符合GB 2716的要求。

5.2 感官指标

应符合表1规定。

表 1　感官指标

项　目	要 求	
	米饭	菜肴
外观	外包装为塑料盒，洁净、密闭、无泄漏、胖罐现象。纯米饭内容物为白色，内容物基本上充满饭盒，表面较平整，米粒清晰，无黏糊状。	内容物呈块状或丝状，并具有各自熟食的色泽，汤汁呈调味料的色泽。
组织形态	饭粒略带弹性，软硬适度，较疏松。	肉及蔬菜软硬适度，汤汁较粘稠。
气味滋味	具有本产品应有的气味、滋味、无酸味、无馊味、霉味及其他异味	具有本产品应有的气味、滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2　理化指标

项　　目		指　　标	
		米饭	菜肴
水分/ （g/100g）		50～80	/
固形物含量 / （g/100g）	≥	/	60.0
食盐（以 NaCl 计） / （g/100g）	≤	/	5.0
铅（以 Pb 计） /(mg/kg)	＜	0.2	0.3
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	/	0.5
镉（以 Cd 计）/(mg/kg)	≤	/	0.1
铬（以Cr计） /(mg/kg)	≤	/	0.9
黄曲霉毒素B_1，μg/Kg	≤	5.0	/

5.4 微生物指标

应符合罐头食品商业无菌要求。

6　食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定的要求

6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的要求

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8950的规定。

8　试验方法

8.1 感官指标

将样品置于白色搪瓷盘中，在光线充足、无异味处，观察其外观、杂质、色泽，嗅其气味。并经加热分别品评米饭、菜肴的气味。

8.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

8.3 固形物含量 按 GB/T 10786 规定方法检验。

8.4 食盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

8.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

8.6 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

8.7 镉按 GB 5009.15 规定方法检验。

8.8 铬按 GB 5009.123 规定方法检验。

8.9 黄曲霉毒素B_1按GB 5009.22规定方法检验。

8.10 微生物指标按 GB/T 4789.26 规定的方法检验。

9 检验规则

9.1 组批

以同一班次、同一批配料、同一品种生产的产品为一批，从每批产品中随机抽样2.5kg进行检验，每批产品经检验合格后附有合格证方可出厂。

9.2 检验

检验分出厂检验和型式检验

9.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、固形物含量、食盐、商业无菌。

9.2.2 型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

a）新产品投产时；

b）正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

c）产品长期停产后，恢复生产时；

d）出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

e）监督机构提出进行型式检验要求时。

9.2.3 判定规则

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准，微生物指标不合格时不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

标签应符合GB 7718和GB 28050及国家相关规定。

10.2 包装

10.2.1 外包塑料膜应符合 GB/T 19787 的要求，外包塑料盒、米饭盒、发热包的内包装应符合 GB 9688 的要求，菜肴包铝箔袋应符合 GB 9683 的要求。水包包装、发热包外包、米饭盒膜应符合 GB 9687 的要求。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

10.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

10.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味的物品混运，应采取防碰、防晒、防雨淋措施。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

10.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同处贮存。产品码放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，根据产品及包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。