

备案号：QB64/0387S-2023

Q/SWXS

宁夏塞外香食品有限公司企业标准

Q/SWXS 0002S—2023

方便米饭套餐

2023-08-02 发布

2023-08-02 实施

宁夏塞外香食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 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》编写。

本标准由宁夏塞外香食品有限公司提出。

本标准由宁夏塞外香食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：邓志军、张黎敏、张洁。

本标准有效期五年。

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、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本标准适用于方便米饭配以或不配以相应产品类别的各种料包（一种或几种），仅需简单加热即可食用的方便米饭套餐。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- 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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- T/CST3 食品用发热包
- 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 食品卫生微生物学检验 菌落总数的测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 大肠菌群的测定
- 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 5009.11 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 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令[2023]第70号)

3 术语和定义

3.1 方便米饭套餐

以方便米饭为主食，配以相应产品类别的料包（包括菜肴包、调味酱料包、汤料包等的一种或多种），组合包装而成的仅需简单加热（自加热、微波加热、蒸煮加热）即可食用的方便食品。

3.2 方便米饭

以大米为主要原料，添加或不添加杂粮，经清理、淘洗、浸泡、灌装、预熟化、加热杀菌等工艺制成的米饭。

3.3 菜肴包

以一种或多种食用农产品及其制品（包括蔬菜及其制品、食用菌及其制品、豆类及其制品、畜（禽）肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、坚果及籽类等）为原料，配以调味料等其他辅料，经预处理、加工烹制、包装、杀菌等工序加工而成的软包装罐头食品。

3.4 调味酱料包

以植物油、辣椒和（或）酸汤调味料（西红柿、鲜辣椒）为主要原料，添加或不添加畜（禽）肉、豆制品、香菇、洋葱、食用盐、酱油、香辛料、谷氨酸钠等其他辅料。按照产品不同种类，使用上述原辅料中的几种或多种，经炒制、包装等工序加工而成可直接食用的半固态调味料。

3.5 汤料包

以蔬菜及其制品、藻类及其制品、食用菌及其制品、蛋与蛋制品、食用盐、香辛料等其中的几种，经原料预处理、熟制、干燥、包装加工制成的干制品，用开水冲泡稍微搅拌即可食用的汤料。

4 产品分类

根据产品的加热方式不同分为以下几类：

- a) 自加热方便米饭（配有发热包和水袋）
- b) 微波或蒸煮加热方便米饭

5 技术要求

5.1 原辅材料要求

5.1.1 大米

应符合 GB / T1354 的规定。

5.1.2 其他谷物

应符合 GB2715 的规定。

5.1.3 调味酱料

应符合 GB 31644 和相应的食品标准的规定。

5.1.4 食用菌及其制品

应符合 GB7096 的规定。

5.1.5 蛋与蛋制品

应符合 GB2749 的规定。

5.1.6 藻类及其制品

应符合 GB 19643 的规定。

5.1.7 畜（禽）肉及其制品

应符合 GB2707 及其制品的规定。

5.1.8 食用盐

应符合 GB2721 的规定。

5.1.9 香辛料

应符合 GB / T 15691 的规定。

5.1.10 食用淀粉

应符合 GB31637 的规定。

5.2 感官要求

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	具有该产品应有的色泽	随机抽取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光、无异味处，目测其色泽；嗅其气味；观察组织状态和杂质，按包装物或标签明示的食用方式加热后，品其滋味。
滋味及气味	具有该产品固有的滋味和气味、无异味	
组织形态	具有该产品中方便米饭及各相应料包应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 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
	方便米饭	方便米饭套餐	
水分含量/%	≤65	—	GB 5009. 3
氯化物（以NaCl计）/%	—	≤5 （适用于菜肴包）	GB 5009. 44
铅（以Pb计）/(mg/kg)	—	≤0.5 （适用于混合检验）	GB 5009. 12
总砷（以As计）/mg/kg	—	≤0.5 （适用于混合检验）	GB 5009. 11
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/Kg)	≤5	—	GB 5009. 22
酸价（以脂肪计）（以KOH计）/(mg/g)	—	≤5 （适用于调味酱料包）	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	—	≤0.25 （适用于调味酱料包）	GB 5009. 227

5.4 微生物限量

5.4.1 方便米饭、菜肴包微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

5.4.2 其他方便米饭套餐产品的混合检验应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789. 2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB4789. 3（平板计数法）
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789. 4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB4789. 10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤25				GB4789. 15

^a 样品的采集和处理按 GB4789. 1执行。

5.5 污染物限量

应符合GB2762的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB2760的规定。

5.8 净含量

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070的规定进行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

7 检验规则

7.1 产品组批

以同批投料，同一班次、同一天生产的同一品种产品为一批。

7.2 抽样

从成品中随机抽样，抽样数量每批不应少于6件（总数量不少于2kg）。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、净含量、水分含量、商业无菌、菌落总数和大肠菌群。

7.3.2 型式检验

按第五章的规定检验。正常生产的产品，每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产；
- b) 产品投产后，当原料、工艺、装备有较大改动，可能影响产品性能；
- c) 连续停产6个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- e) 国家有关质量管理部门提出检验要求。

7.4 判定

7.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

7.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准，微生物指标不合格不得进行复检。

8 包装和标签

8.1 包装

包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料卫生标准的要求。

8.2 标签

8.2.1 标签标识应符合GB7718和GB28050的规定。

8.2.2 外包装物包装储运标识应符合GB/T191的要求。

9 储存和运输

9.1 产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内，不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

9.2 应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送产品，运输过程中应注意防止雨淋和被污染。装卸应轻拿轻放，防止挤压。

9.3 在上述条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性和包装形式确定。
