

ICS 67.020

X 10

# 团 体 标 准

T/ZSSP 0005-2020

---

## 方便食品（速食汤、羹）

Convenience foods (Convenience soup)

2020-06-10 发布

2020-06-10 实施

---

中 山 市 食 品 学 会 发 布

## 前言

本标准按 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中山市食品学会和中山洪力健康食品产业研究院有限公司共同提出。

本标准由中山市食品学会归口。

本标准起草单位：中山市食品学会、中山洪力健康食品产业研究院有限公司、咀香园健康食品（中山）有限公司、中山市日威食品有限公司、广东利诚检测技术有限公司、创味舌尖冻干食品科技（中山）有限公司、广东省焙烤食品产业技术创新联盟。

本标准起草人：张延杰、雷敏芝、胡志高、罗紫明、孟嫚、郑萍、龚启宙、刘霭莎、林家森、李强。

本标准为首次发布。

# 方便食品（速食汤、羹）

## 1 范围

本标准规定了方便食品（速食汤、羹）的产品的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于第3章规定的方便食品，产品通过简单蒸煮、热烫或热冲即可食用。

## 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 317 白砂糖

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157:H7/NM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 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 18672 枸杞

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31602 食品安全国家标准 干海参  
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  
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》  
《中华人民共和国药典》2015版一部

### 3 产品分类

#### 3.1 速食荤羹类（方便食品）

以鲜（冻）水产品、水产制品、鲜（冻）畜禽产品、畜禽熟制产品中的一种或几种为原料，加入食用淀粉、食用菌或食用菌制品、蔬菜或蔬菜制品、调味料等中的一种或几种为配料，经拌料、熟制、冷却、包装加工而成。

#### 3.2 速食素羹类（方便食品）

以新鲜蔬菜、蔬菜制品、食用菌、食用菌制品中的一种或几种为原料，加入适量食用淀粉、食糖、调味料等中的一种或几种为配料，经拌料、熟制、冷却、包装加工而成。

#### 3.3 佛跳墙（方便食品）

以鲍鱼、鱼翅、花胶、海参、瑶柱、食用菌或食用菌制品等中的一种或几种为原料，加入调味料等配料，经拌料、熟制、冷却、包装加工而成。

#### 3.4 速食炖汤（方便食品）

以人参、石斛、灵芝、大枣、枸杞、桂圆、山药、食用菌等中的一种或几种为原料，添加或不添加畜禽及其制品或水产品及其制品，添加或不添加食糖或食用盐，加入调味料等配料，经拌料、熟制、冷却、包装加工而成。

#### 3.5 速食调味酱汁（方便食品）

以豆酱、辣椒、大蒜、豆豉、食盐、小麦粉、白砂糖、酱油等中的一种或几种为原料，添加或不添加辅料，经拌料、熟制、冷却、包装加工而成。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鲜（冻）禽畜产品：应符合GB 2707的规定。
- 4.1.2 水产制品：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.3 鲜（冻）水产品：应符合GB 2733的规定。
- 4.1.4 食用菌、食用菌制品：应符合GH/T 1013、GB 7096的规定。
- 4.1.5 畜禽熟制产品：应符合GB 2726、GB 2730的规定。
- 4.1.6 新鲜蔬菜、蔬菜制品：应无污染。
- 4.1.7 食糖：应符合GB/T 317、GB 13104的规定。
- 4.1.8 鲍鱼：应符合GB 2733或GB 10136的规定。
- 4.1.9 调味料：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.10 鱼翅、花胶：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.11 海参：应符合GB 2733或GB 31602的规定。
- 4.1.12 山药、桂圆、灵芝、人参：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版）的规定。
- 4.1.13 枸杞：应符合GB/T 18672的规定。

4.1.14 其他原辅料符合相应标准的要求。

4.1.14 以上所有原辅料还需符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 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	要 求
色 泽	具有产品相应的色泽
滋味及气味	具有产品应有的滋味及气味，无异味
组织形态	具有产品应有的组织形态
杂 质	无肉眼可见的外来杂质

#### 4.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法执行。

#### 4.4 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（以蔬菜、水产品、食用菌为主料的产品） 0.5（以蔬菜、水产品、食用菌为主料的产品除外）
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5（以水产品为主料的产品）
总汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.1（以食用菌为主料的产品）
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（以食用菌、肉类为主料的产品）
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5（以水产品（鱼类除外）为主料的产品） 0.1（以鱼类为主料的产品）

#### 4.5 食品添加剂要求

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g
副溶血性弧菌 <sup>a</sup>	5	1	100MPN/g	1000MPN/g
单核细胞增生李斯特菌 <sup>b</sup>	5	0	0	-
大肠埃希氏菌 O157: H7 <sup>c</sup>	5	0	0	-

注 1: 样品的采样和处理, 按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

a 仅限于以水产品为主料的产品。 b 仅限于以肉类为主料的产品。 c 仅限于以牛肉为主料的产品。

#### 4.7 污染物限量和真菌毒素限量

##### 4.7.1 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

##### 4.7.2 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官要求

取样品一份, 去除包装, 置于清洁的白瓷盘中, 观察其形态、色泽和杂质, 用鼻嗅其气味, 按标签上所述的食用方法辨其滋味, 逐项按表1中要求的项目对照检验。

##### 6.2 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

##### 6.3 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

##### 6.4 总砷、无机砷

按 GB 5009.11 规定的方法测定。

##### 6.5 总汞、甲基汞

按 GB 5009.17 规定的方法测定。

##### 6.6 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法测定。

##### 6.7 大肠埃希菌 O157: H7

按 GB 4789.36 规定的方法检验。

##### 6.8 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法检验。

##### 6.9 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 第二法规定的方法检验。

##### 6.10 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法检验。

#### 7 检验规则

##### 7.1 组批

同一批原料, 同一班次, 同一生产线, 同一生产日期生产的同品种、同规格的产品为一批。

## 7.2 原辅料入库检验

原辅料应经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

## 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品必须经厂质检部门检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验的项目为净含量、感官要求。

## 7.4 抽样检验

每批数量在一千盒以下的，随机抽取两盒作样品，每增加一千盒产量（含不足一千盒）的多取一盒。

## 7.5 型式检验

型式检验项目包括本标准中规定的全部项目。正常生产时应每一年进行一次型式检验。此外有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- a) 原料、工艺有较大改变；
- b) 停产三个月后，恢复生产时；
- c) 食品安全监督机构提出要求时；
- d) 新产品试制鉴定时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- f) 其他可能影响产品质量的情况。

## 7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

7.6.2 产品检验结果中，如微生物指标不合格直接判定该批产品不合格，并不得复检；其它指标如有不合格的，应在原批产品中加倍重新抽样（或采用留样）并对不合格项目进行复检，复检结果中如仍有不合格项目的，则判定该批产品为不合格品。

# 8 标签、标志、包装、运输及贮存

## 8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 8.2 包装

产品内包装为复合膜袋，应符合 GB 9683 规定；运输包装采用瓦楞纸箱，其材料应符合 GB/T 6543 的规定。

## 8.3 运输

运输工具必须干燥、清洁、运输中不得倒放、侧放及重压。不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混运，并应避免暴晒、雨淋。搬运时应轻搬轻放。

## 8.4 贮存

产品应存放在通风、干燥、清洁的库房内，堆放时应离地、墙 20cm。不应堆放过高，产品不得与有毒或有特殊气味的物品或变质、虫蛀、易污染的物品存放在一起，并应远离热源，避免日晒、雨淋。