

预包装即食沙拉

Ready To Eat Prepackaged Salad

征求意见稿

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

目 次

前言II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

 3.1 预包装即食沙拉..... 1

 3.2 预包装即食蔬菜沙拉..... 2

 3.3 预包装即食水果沙拉..... 2

 3.4 预包装即食混合型沙拉..... 2

 3.5 净化..... 2

4 技术要求..... 2

 4.1 原辅料要求..... 2

 4.2 感官要求..... 2

 4.3 理化指标..... 3

 4.4 微生物指标..... 3

 4.5 食品添加剂要求..... 3

 4.6 净含量要求..... 3

5 生产加工卫生要求..... 3

6 试验方法..... 3

 6.1 感官检验..... 4

 6.2 理化指标检验..... 4

 6.3 微生物指标检验..... 4

 6.4 净含量检验..... 4

7 检验规程..... 4

 7.1 原辅料入库检验..... 4

 7.2 组批..... 4

 7.3 抽样..... 4

 7.4 出厂检验..... 4

 7.5 型式检验..... 4

 7.6 评判规则..... 5

8 标签、包装、运输和贮存..... 5

 8.1 标签..... 5

 8.2 包装..... 5

 8.3 运输和贮存..... 5

前 言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编制。

本标准由广东省团餐配送行业协会提出并归口。

本标准主要起草单位：广东省团餐配送行业协会、XXX。

承诺实施单位：XXX, XXX,

本标准主要起草人：陈翔、XX。

本标准首次发布。

预包装即食沙拉

1 范围

本标准规定了预包装即食沙拉的术语和定义、技术要求、生产加工卫生要求、试验方法、检验规程、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以新鲜水果和或新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮，分切、**消毒和漂洗（或净化）**、去除表面水等处理，添加或不添加熟肉制品、熟蛋制品、熟制水产品、玉米、果干等固态可即食的食材，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的沙拉。

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 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 4789.4	食品安全国家标准	食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准	食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
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 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准	食品中展青霉素的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
T/GDGCXXX		预包装即食沙拉生产卫生规范
JJF1070		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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 预包装即食沙拉

以新鲜水果和或新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮，分切、**消毒和漂洗（或净化）**、去除表面水等处理，添加或不添加熟肉制品、熟蛋制品、

熟制水产品、玉米、果干等固态可即食的食材，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的沙拉。

3.2 预包装即食蔬菜沙拉

以新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）为主要原料，经预处理、清洗、分切消毒和漂洗（或净化）、去除表面水等处理，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的蔬菜沙拉。

3.3 预包装即食水果沙拉

以新鲜水果为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮，分切、消毒和漂洗（或净化）、去除表面水等处理，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的水果沙拉。

3.4 预包装即食混合型沙拉

以新鲜蔬菜（不适于鲜食的蔬菜除外）和或新鲜水果为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮，分切、消毒和漂洗（或净化）、去除表面水等处理，添加或不添加熟肉制品、熟蛋制品、熟制水产品、玉米、果干等固态可即食的食材，混合成2类食材以上，加入沙拉酱包包装成的经冷链存储运输销售的可即食的混合型沙拉。

3.5 净化

采用水羟基技术，对果蔬表面的细菌和农药残留等有 毒有害物质进行杀灭、降解的过程。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 新鲜水果应新鲜，无腐烂，无霉变 符合 GB 2761，GB 2762，GB 2763 等规定。

4.1.2 新鲜蔬菜应新鲜，无腐烂，无霉变 符合 GB 2761，GB 2762，GB 2763 等规定。

4.1.3 其他原料和辅料应符合相应标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官要求

项目	要求
外观	具有产品品种应有的外观特征
色泽	具有产品品种应有的色泽
滋味及气味	具有产品品种应有的滋味及气味，无异味
性状	具有产品品种应有的性状
杂质	无正常肉眼可见的外来杂质

4.3 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
展青霉素/(μg/kg)	≤50 (仅限于以苹果、山楂为原料制成的水果制品)

4.4 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			
	n	c	m	M
单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	—
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/(cfu/g)	5	1	100	1000
备注1. 样品的采样及处理按GB 4789.1执行； 2. n为同一批次产品应采集的样品数量；c为最大可允许超过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。				

4.5 食品添加剂要求

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的要求。

4.6 净含量要求

应符合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》的规定。

5 生产加工卫生要求

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881及T/GDGC XXXX《预包装即食沙拉生产卫生规范》的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量的被测样品于洁净容器中，置于明亮处，迎光观察其色泽及杂质；在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

6.2 理化指标检验

6.2.1 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.2.1 展青霉素

按GB 5009.185规定的方法测定。

6.3 微生物指标检验

6.3.1 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的检测方法测定。

6.3.2 致泻大肠埃希氏菌

按 GB 4789.6 规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 中第二法规定的方法测定。

6.4 净含量检验

按JJF1070规定的方法测定。

7 检验规程

7.1 原辅料入库检验

原辅料必须经企业质检部门按要求进行验收，合格后方可入库使用。

7.2 组批

同一生产日期、同一条生产线生产的同一品种的产品为一批。

7.3 抽样

在成品库内从每批产品随机抽取不少于4个独立包装产品，2个用于检验，2个用于留样备用。

7.4 出厂检验

7.4.1 产品出厂前对产品进行检验，检验结果符合本标准要求的产品方可出厂。

7.4.2 感官要求、净含量为每批必检项目。

7.5 型式检验

7.5.1 型式检验（不限于检测机构检测报告和政府抽检报告）应每季度不少于一次，发生下列情况之一时亦应进行型式检验：

a. 新产品试制定型鉴定时；

b. 更换主要设备时；

- c. 停产三个月或以上，重新恢复生产时；
- d. 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e. 食品安全监督检验机构提出要求时。

7.5.2 型式检验项目包括标准中 4.2、4.3、4.4、4.6 规定的全部项目。

7.6 判定规则

7.6.1 检验结果全部符合本标准要求，则判定该批产品合格。

7.6.2 检验结果微生物限量不符合本标准要求，则判定该批产品不合格，且不得复检。

7.6.3 检验结果中除微生物限量外的其他指标不符合本标准要求时，应重新按 7.3 抽样方案加倍取样复检，复检结果全部符合要求时，做合格评论。如复检仍有指标不符合本标准要求时，则整批产品不合格。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 标签应符合GB 7718，GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料和容器应符合相关标准的要求。

8.3 运输和贮存

8.3.1 产品运输过程中避免日晒、雨淋、重压，产品应在1-5℃及清洁、避光、干燥、通风、无虫害、无鼠害的仓库内贮存，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装贮存和运输。
