

中国中小商业企业协会团体标准

T/CASME XXXX—2022

预制菜 芝士卷

Prefabricated vegetable cheese roll

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 试验方法	3
7 检验规则	4
8 标签、标志、包装、运输、贮存、及召回	5

前 言

本文件按照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》的规则起草。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由杭州早鲜一步食品科技有限公司提出。

本文件由中国中小商业企业协会归口。

本文件起草单位：杭州早鲜一步食品科技有限公司。

本文件主要起草人：XXXXXXXX。

预制菜 芝士卷

1 范围

本文件规定了预制菜芝士卷的术语和定义、分类、规格及标记、使用环境、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于预制菜芝士卷。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354 大米
- GB 1355 小麦粉
- GB 2707 鲜(冻) 畜肉卫生标准
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB 2721 食用盐卫生标准
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定
- GB/T 5009.5 食品中蛋白质的测定
- GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷和无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
- GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

- GB 9688 食品包装用聚丙烯成型品卫生标准
- GB 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准
- GB 10146 食用动物油脂卫生标准
- GB 13104 食糖卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 19295 速冻预包装面米食品卫生标准
- 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年]第75号定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

SB/T 10412—2007 界定的术语和定义适用于本文件。

4 产品分类

根据馅(或拌)料的原料组成为四类。

4.1 肉类

馅(或拌)料完全由畜肉、禽肉、水产品等原料加调味品组成。

4.2 含肉类

馅(或拌)料中含有畜肉、禽肉,水产品等原料加调味品组成。

4.3 无肉类

馅(或拌)料中不含畜肉、禽肉、水产品等可食肉类原料。

4.4 无馅类

以面、米为主要原料,不含馅(或拌)料的产品。

5 技术要求

5.1 原料和辅料

应符合GB 1354、GB 1355、GB 2707、GB 2715、GB 2716、GB 2717、GB 2720、GB 2721、GB 2733、GB 10146、GB 13104、GB 16869等相应的标准和国家有关规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
组织形态	外形完整,具有该品种应有的形态,不变形,不破损,表面不结霜,组织结构均匀
色泽	具有该品种应有的色泽

滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，不得有异味
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质

5.3 产品净含量

产品净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.4 理化指标

5.4.1 水分、蛋白质、脂肪项目应符合表2的规定。

表2 水分、蛋白质、脂肪指标

项目	指标			
	肉类	含肉类	无肉类	无馅类
水分/ (g/100g)	65	70	65	60
蛋白质/ (g/100g)	6.0	2.5	—	—
脂肪/ (g/100g)	18	18	—	—

5.4.2 总砷、铅、酸价、过氧化值、挥发性盐基氮、黄曲霉毒素 B₁ 项目的要求按 GB 19295 标准执行。

5.5 微生物指标

菌落总数、大肠菌群、致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)和霉菌计数项目的要求按GB 19295标准执行。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和国家有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 试验方法

本标准各项指标的检验除注明外均取自然解冻后的试样,在测定挥发性盐基氮、酸价、过氧化值项目时只检验馅(或拌)料。

6.1 感官

取出冻结状态下的以销售包装计样品一件,置于清洁的白瓷盘中,用自测首先检查形态、色泽、表面是否结霜,并用刀切开后观察组织结构情况,然后将样品按包装上标明的食用方法进行复热或成熟,分别用品尝、嗅觉、目测检查其滋味、气味、杂质和破损情况。

6.2 净含量

按 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》执行。

6.3 水分

按 GB/T 5009.3—2003 规定的直接干燥法测定。

6.4 蛋白质

按 GB/T 5009.5 规定的方法测定。

6.5 脂肪

按 GB/T 5009.6 规定的方法测定。

6.6 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

6.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

6.8 酸价

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

6.9 过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定的方法测定。

6.10 挥发性盐基氮

按 GB/T 5009.44 规定的方法测定。

6.11 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定的方法测定。

6.12 食品添加剂

按 GB/T 5009 中有关章节规定测定。

6.13 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定的方法测定。

6.14 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定方法测定。

6.15 霉菌

按 GB/T 4789.15 规定方法测定。

6.16 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定方法测定。

7 检验规则

检验分为出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

7.1.1 每批产品出厂前，须由生产企业质量检验部门按标准规定进行检验，检验合格后方可出厂销售。

7.1.2 出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产每6个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 更改主要原料时；
- b) 季节性生产或较长时间停产的，应在恢复生产时；
- c) 更换设备后恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2 型式检验项目自包括本标准技术要求中全部项目。

7.3 组批

同一班次、同一条生产线、同一批投料生产的同一规格产品为一批。

7.4 抽样

7.4.1 在成品库内抽样，抽样单位以包(盒)计。

7.4.2 每批按千分之三抽样，每批抽样数不应少于10件(总数不少于3kg)，其中三件用于感官、净含量检验，三件用于理化及有害物质检验，三件用于微生物检验。

7.5 判定规则

7.5.1 出厂检验判定规则

7.5.1.1 出厂检验项目全部符合标准，判为合格产品。

7.5.1.2 出厂检验项目如有一项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后如仍不符合标准，判为不合格品。

7.5.1.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

7.5.2 型式检验判定规则

7.5.2.1 型式检验项目全部符合标准，判为合格品。

7.5.2.2 型式检验项目不超过3项(微生物指标除外)不符合标准，可以加倍抽样复验，复验后仍有一项不符合标准，判为不合格品。超过3项不符合标准，不应复验，判为不合格品。

7.5.2.3 微生物指标有一项不符合标准，判为不合格品，不应复验。

8 标签、标志、包装、运输、贮存、及召回

8.1 标签

应符合GB 7718规定，同时还应标明速冻、生制或熟制和产品类别。

8.2 标志

应符合GB/T 6388规定，应标明产品名称、生产单位名称和地址、规格、数量以及运输和贮存注意事项等。

8.3 包装

8.3.1 包装和容器

包装容器和材料应符合GB/T 6543、GB 9683、GB 9687、GB 9688、GB 9689等相应的卫生标准和国家有关规定。

包装容器和材料应有足够的支撑强度，连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器和材料，应能维持食品成熟或复热的耐温特性，不严重变形。

8.3.2 包装形式

销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售，包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

8.3.3 包装条件

速冻面食应在温度能受控的环境中进行包装。

8.4 运输

8.4.1 运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4.2 运输产品的厢体必须符合卫生要求，厢内温度必须保持-15℃以下。

8.4.3 产品从冷藏库运出后，运输过程中其温度上升应保持在最低限度，允许升到-15℃，但交货后必须尽快降至-18℃。

8.5 贮存

8.5.1 产品应贮存在-18℃以下的冷藏库内，温度波动要求控制在2℃以内。不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

8.5.2 产品应在低温条件下销售，柜内产品的温度不得高于-15℃。

8.6 召回

产品市场中销售，超过生产厂商或销售商约定的货架期或产品出现质量问题，应由生产厂商和销售商共同将产品召回处理。