

ICS 67.040

CCS X53

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0054—2025

代替 T/XMSSAL 080-2022

供厦食品 预包装冷藏膳食

Food for Xiamen-Prepackaged refrigerated meals

2025 - 0X - XX 发布

2025 - 0X - XX 实施

厦门市食品安全工作联合会

发布

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》的规定起草。

本文件代替T/XMSSAL 080-2022《供厦食品 预包装冷藏膳食》。

本文件与T/XMSSAL 080-2022相比，无技术变化，仅做了结构调整和编辑性改动。

请注意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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件主要起草单位：厦门市食品药品质量检验研究院、厦门市标准化研究院、厦门市食品药品审评认证与不良反应监测中心、联华（航空）食品责任有限公司、厦门见福连锁管理有限公司、厦门佰翔空厨食品有限公司、厦门绿进食品有限公司。

本文件主要起草人：骆和东、沈群红、李振良、刘姗姗、翁琴云、孙金全、葛秀秀、林敬付、黄立荣、黄义松、杨章华、吴珊。

供厦食品 预包装冷藏膳食

1 范围

本文件规定了供厦食品 预包装冷藏膳食的术语和定义、技术要求、检验方法、生产加工过程、标签、包装和保质期。

本文件适用于预包装冷藏膳食。

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 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 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 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	食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准	食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4789.7	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 4789.14	食品安全国家标准	食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
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 5009.22	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 5009.227	食品安全国家标准	食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准	食品中酸价的测定
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米与调制食品
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	预包装食品中致病菌限量
QB/T 5471	方便菜肴	

T/XMSSAL 0056 预包装冷藏膳食生产经营规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预包装冷藏膳食 Prepackaged refrigerated meals

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、果蔬、食用菌等或其制品中的一种或数种为主要原料（可配以馅料/辅料），热加工后 2 h 内中心温度降至 10℃ 及以下，或以不需要热加工的、中心温度控制在 10℃ 以下的即食食品为原料，添加或不添加以上热加工降温后的食品，并在该中心温度下包装，在 0℃~10℃ 范围内贮存、运输和销售的即食预包装食品，如：米饭、粥、馄饨、水饺、面条、饭团、寿司、三明治、汉堡、米粉、菜肴、汤等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 感官要求及检测方法

热加工完毕至食用前任何阶段的预包装冷藏膳食，以及经过再次加热的未拆封预包装冷藏膳食，感官要求及检测方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检测方法

项 目	要 求	检测方法
色泽	具有该品种应有的色泽	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，于自然光线下采用目测的方法观察其色泽、组织形态和杂质，闻其气味，再按包装上标明的食用方法处理后，用温开水漱口，品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。
组织形态	具有该品种应有的形态	
滋味气味	具有该品种应有的滋味和气味，无食物腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见的异物和杂质	

4.3 理化指标及检测方法

除应符合相关国家标准的规定外，还应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检测方法

项 目	要求	检测方法	备注
酸价（以脂肪计，KOH）/（mg/g）≤	5	GB 5009.229	采用 GB 2716，仅适用以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品
过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）≤	0.25	GB 5009.227	采用 GB 19295，仅适用以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品

4.4 污染物限量要求及检测方法

应符合 GB 2762 的要求。

4.5 真菌毒素限量要求及检测方法

除应符合 GB 2761 的要求外，还应符合表 3 的规定。

表3 真菌毒素限量要求及检测方法

项 目	要求	检测方法	备注
总黄曲霉毒素(B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)/(μg/kg) ≤	10	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》

4.6 微生物限量要求及检测方法

热加工完毕至食用前任何阶段的预包装冷藏膳食，以及经过再次加热的未拆封预包装冷藏膳食，微生物指标及检测方法应符合表4的要求。

表4 微生物指标及检测方法

项 目	采样方案 ^a 及限量若非指定，均以CFU/g或CFU/mL表示				检测方法	备注
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b	5	0	10 ⁵	-	GB 4789.2	采用DB31/2025
大肠菌群 ^b	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法	采用QB/T 5471
沙门氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.4	采用GB 29921
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 平板计数法	采用GB 29921
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14	参考香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.30	采用GB 29921
副溶血性弧菌	5	1	10 ² MPN/g (mL)	10 ³ MPN/g (mL)	GB 4789.7	采用GB 29921
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g (mL)	-	GB 4789.6	采用GB 29921
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。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为指标可接受水平的限量值；M为指标的最高安全限量值 ^b 不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品						

4.7 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

5 生产加工过程

应符合T/XMSSAL 0056的要求。

6 标签、包装和保质期

6.1 标签

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，在醒目的位置标示保质期，并标示保存条件和食用方法。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关国家标准的规定，在冷冻（藏）、蒸煮、微波加热等特定使用条件下不影响食品的安全。

6.3 保质期

6.3.1 保质期从预包装冷藏膳食形成最终销售单元之日起计算。

6.3.2 保质期一般为 24 h，最长不超过 48 h。企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，并经保质期测试试验合格的基础上，可自行确定保质期。

6.3.3 生产日期和保质期应当标注到小时、分钟，并采用 24 小时制标注。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [2] DB31/ 2025 食品安全地方标准 预包装冷藏膳食
 - [3] 香港地区食环署《即食食品微生物含量指引》
-