

团 体 标 准

T/SZS XXXX—2021

供深食品 冷藏调制食品质量安全 基础要求

Shenzhen quality food—Basic quality and safety requirement for chilled
prepared food

（征求意见稿）

2021 – XX – XX 发布

2021 – XX – XX 实施

深圳市深圳标准促进会 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。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次制定。

供深食品团体标准公开征求意见

供深食品 冷藏调制食品质量安全基础要求

1 范围

本文件规定了供深食品 冷藏调制食品的术语和定义、分类、技术要求和检验方法。
本文件适用于冷藏调制食品。

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 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 4789.10 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- 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 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- SB/T 10379 速冻调制食品
- SB/T 10482 预制肉类食品质量安全要求
- SB/T 10648 冷藏调制食品
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

SB/T 10648界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 按产品的成熟度分为生制品和熟制品。

4.2 按产品加工工艺分，见 SB/T 10648 附录 A。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

冷藏调制食品所选用的原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

冷藏调制食品的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	来源
形态	符合该产品应有的形态要求。形态良好，无变形，无松散，无残缺、破损、渗漏及表层脱落。裹面制品裹浆均匀，无涂层缺陷	SB/T 10648
色泽	具有该产品应有的色泽。色泽良好，不欠色、不变色	
组织	符合该产品应有的组织要求	
香味	具有该产品特有的香气，无异味	
杂质	无正常视力可见的异物	

5.3 理化要求

冷藏调制食品的理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	指标	来源	检验方法
过氧化值（以脂肪计） ^a / (g/100g)	≤ 0.25	GB 19295	GB/T 5009.227
品温（产品中心温度）/℃	0~4	SB/T 10482	SB/T 10379 附录 A
挥发性盐基氮 / (mg/100g)	≤ 20 ^b	SB/T 10482	GB 5009.228
	≤ 30 ^c	GB 10136	GB 5009.228
^a 仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料/辅料，或经油脂调制的产品。			
^b 仅适用于速冻预制肉类食品（含水产品类的除外）。			
^c 仅适用于预制冷动物性水产制品（不含干制品和盐渍制品）。			

5.4 安全要求

5.4.1 污染物限量

冷藏调制食品的污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.4.2 真菌毒素限量

冷藏调制食品的真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，同时应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

物质名称	限量值 μg/kg	来源	检验方法
总黄曲霉毒素 (Aflatoxin)	10	香港 2021 年食物内有害物质 (修订) 规例 (2021 年第 86 号法律公告)	GB 5009.22
注：总黄曲霉毒素指黄曲霉毒素 B ₁ 、B ₂ 、G ₁ 、G ₂ 之和。			

5.4.3 微生物限量

冷藏调制食品的微生物限量应符合GB 29921中相应类属食品的规定，同时应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

物质名称	采样方案及限量 (若非指定，均以 CFU/g 表示)				来源	检验方法
	n	c	m	M		
菌落总数 (Aerobic plate count)	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 19295	GB 4789.2
大肠菌群 (Coliforms)	5	2	10	10 ²	GB 19295	GB 4789.3
注 1：样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。						
注 2：菌落总数限量及大肠菌群限量仅适用于即食生制品和即食熟制品。						

5.4.4 食品添加剂使用量

冷藏调制食品的食品添加剂使用量应符合GB 2760的规定。

5.5 净含量要求

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070规定的方法进行检验。

6 检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

参 考 文 献

- [1] 2021年食物内有害物质（修订）规例（中国香港2021年第86号法律公告）
- [2] 食品中重金属污染物最高限量（中国澳门第23/2018号行政法规）

供深食品团体标准公开征求意见