

Q/SX

安徽舒香食品有限公司食品安全企业标准

Q/SX 0013S—2026

代替 Q/SX 0013S-2022

速冻预制调理制品



2026-01-05 发布

2026-02-05 实施

安徽舒香食品有限公司 发布



CS 扫描全能王
3亿人都在用的扫描App

前 言

本文件所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本文件的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，严格遵守强制性国家标准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 食品中最大农药残留限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定，比较了GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、SB/T 10379《速冻调制食品》进行制定。

本文件与原备案标准相比，修订如下：

—更新了规范性引用文件；

—梳理了文字等。

本文件由安徽舒香食品有限公司提出、起草并负责解释。

本文件主要起草人：苏魁。

本文件于2021年02月20日首次发布，2022年03月第一次修订，2026年01月第二次修订。



速冻预制调理制品

1 范围

本文件规定了速冻预制调理制品的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2718	食品安全国家标准 酿造酱
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.2	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 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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准 食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称



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 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 21725	天然香辛料 分类
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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
GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10379	速冻调制食品
SB/T 10416	调味料酒
JJF 1070	定量包装商品含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速冻预制调理制品

本文件适用于以鲜(冻)畜、禽产品(及其副产品)、鲜冻水产(小龙虾、淡水鱼等)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加小麦粉、食用盐、食糖、葱、姜、蒜、鸡精调味料、调味料酒、酱油、食醋、香辛料、酿造酱、复合调味料、食用淀粉、植物油、蔬菜(如:山野菜等)、豆制品、食用菌类(如:木耳等)、禽蛋等中的一种或几种为辅料,添加或不添加食品添加剂(食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定),经原料预处理、精选、清洗、腌制或不腌制、油炸或不油炸、煮制或炒制、调味或不调味、成型或不成型、杀菌或不杀菌、速冻、入库等工艺加工制成速冻预制调理制品(以下简称产品)。

注:定义中未列出的具体食品原料及食品添加剂按相应的食品安全标准和/或有关规定执行。

3.2 分类

根据原辅料、生产工艺及市场需求不同分为老北京鸡肉卷、牛肉卷、墨西哥鸡肉卷、果蔬卷、手抓饼、鸡蛋饼、葱花饼、千层饼、牛肉饼、馅饼等。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 鲜(冻)畜、禽产品:应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.3 鲜冻水产:应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.4 食用盐:应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.5 食糖:应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 鸡精调味料:应符合 SB/T 10371 的规定。



调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

9 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

10 香辛料：品种应符合 GB/T 12791.1、GB/T 21725 的规定，质量应符合 GB/T 15691 的规定。

11 酿造酱：应符合 GB 2718 的规定。

12 复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。

13 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

14 植物油：应符合 GB 2716 的规定。

15 其它食品原料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定并不得添加非食用物质。

2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品于洁净透明的烧杯中，复温在自然光线下观察其色泽与组织形态，根据标签上说明的食用方法加工后鼻嗅其气味、口尝其滋味。检查外来杂质。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味与气味，无异嗅、无异味	
组织状态	具有该产品应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
铅/ (mg/kg)		GB 5009.12
肉制品（畜禽内脏制品除外）≤	0.27	
畜禽内脏制品≤	0.45	
水产制品（鱼类制品、海蜇制品除外）≤	0.9	
鱼类制品≤	0.45	
海蜇制品≤	1.8	
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	
兽药残留量	应符合国家有关规定和公告	
*以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。		
*仅适用于以动物性食品、坚果类为主要原料或有油炸工艺加工的产品。		

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的要求。



表3 微生物指标

项目	采样方案* 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10^2	GB 4789.3
* 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

4.6 净含量允差

应符合定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第70号)的相关规定,并按JJF 1070的规定进行检验。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和行业标准的要求。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

每批产品出厂前,应进行出厂检验,出厂检验项目包括感官要求、净含量等其他技术指标(国家法律、法规、规章、食品生产许可证审查细则等有规定的,从其规定)。检验合格产品方可出厂。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 正常生产时,每年至少进行一次检验;
- 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时;
- 停产三个月以上,恢复生产时;
- 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本文件第4章除4.1外的全部内容。



7.2 组批与抽样

7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，随机抽取 20 包（盒），样品总量不得少于 5kg。样品平均分成两份，1 份检验，1 份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本文件规定时，判定该批产品或该次型式检验结论为合格品；

7.3.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本文件规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

7.3.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本文件规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.3 包装

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装用材料应符合相应的标准和卫生要求。

8.4 运输

产品应使用冷藏车运输，温度应保持在-18℃以下，运输工具应保持清洁、干燥，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发性或有异味的物品混装运输。

8.5 贮存

产品应贮存在冷库内，冷库温度应保持在-18℃以下，温度波动应控制在2℃以内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。

9 保质期

在符合本文件运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，依据工艺特点、原辅料不同，保质期按产品标签标注执行。

