

DBS

江 苏 省 地 方 标 准

DBS 32/005—2021

食品安全地方标准 方便菜肴

2021-12-09 发布

2022-06-09 实施

江苏省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替DBS 32/005-2014《食品安全地方标准 方便菜肴》。

本标准与DBS 32/005-2014相比，主要变化如下：

- 修改了术语和定义、应用原则、原辅料及包装材料要求、感官要求、污染物限量、微生物限量、食品添加剂的使用和其他要求；
- 更新了检验方法；
- 删除了规范性引用文件、理化指标和附录A。

食品安全地方标准

方便菜肴

1 范围

本标准适用于预包装方便菜肴。

2 术语和定义

2.1 方便菜肴

经预处理、加工烹制、冷链贮运，开袋即食或加热即食的菜肴。

2.1.1 果蔬方便菜肴

以蔬菜、水果及其加工品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.2 豆制品方便菜肴

以豆类及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.3 面筋方便菜肴

以面筋制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.4 食用菌方便菜肴

以食用菌及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.5 禽蛋方便菜肴

以禽蛋及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.6 畜禽肉方便菜肴

以鲜、冻畜禽肉、畜禽副产品及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.7 水产方便菜肴

以鲜、冻鱼类、甲壳类、头足类等动物性水产品、藻类及其制品为主要原料制成的方便菜肴。

2.1.8 其他方便菜肴

由上述多种类原料（每类原料添加量均不足50%）进行拼配或由除上述原料以外的食品为主要原料制成的方便菜肴。

注：主要原料是指产品的单类原料添加量不少于50%的原料（水除外）。

3 应用原则

- 3.1 食品生产和加工者应采取措施，使方便菜肴中污染物、真菌毒素、致病菌达到最低水平。
- 3.2 对已有食品安全国家标准食品应执行其标准。
- 3.3 方便菜肴生产加工中不添加防腐剂。

4 技术要求

4.1 原辅料及包装材料要求

- 4.1.1 原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.2 包装材料应符合国家有关规定及相关标准要求。

4.2 感官要求

感官要求符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有菜肴应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态和有无异物。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有菜肴应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有菜肴应有的状态，无正常视力可见的外来异物	

4.3 污染物限量

- 4.3.1 果蔬方便菜肴、豆制品方便菜肴、面筋方便菜肴、食用菌方便菜肴、禽蛋方便菜肴、畜禽肉方便菜肴、水产方便菜肴的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.3.2 其他方便菜肴的污染物限量应符合表 2 的规定。

表2 污染物限量

项目	限量	检验方法
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.17

4.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.5 微生物限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。微生物限量还应符合表3的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789.3
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5 其他

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和其他有关规定，并应标注主要原料的百分含量（以生品计）和产品贮存的温度。
