

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/007—2017

预包装冷藏、冷冻膳食

2017-09-12 发布

2018-01-01 实施

广东省卫生和计划生育委员会 发布

预包装冷藏、冷冻膳食

1 范围

本标准适用于预包装冷藏、冷冻膳食。

2 术语和定义

2.1 预包装冷藏膳食

经熟制后在2小时内将中心温度降至10℃及以下，在6小时内完成冷却及分装，包装后在0℃~10℃范围内贮存、运输和销售的预包装膳食（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度70℃及以上。

2.2 预包装冷冻膳食

经熟制后在2小时内将中心温度降至10℃及以下，在6小时内完成冷却及分装，包装后在-18℃及以下贮存，在-12℃及以下运输和销售的预包装膳食（如米饭、面食、米粉、粥和菜肴等），食用前需复热至中心温度70℃及以上。

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
|-------|--------------------|-------------------------------------------------|
| 色泽 | 具有该品种应有的色泽。 | 将样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 组织形态 | 具有品种应有的组织形态。 | |
| 气味和滋味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味。 | |
| 杂质 | 外表和内部均无肉眼可见杂质。 | |

3.3 理化要求

应符合相关国家标准的要求。

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表2的规定。

表2 微生物指标^a

| 项目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | | 检验方法 | 备注 |
|---------------|------------------------|---|-----------------------|-----------|-----------------|------------------|
| | n | c | m | M | | |
| 菌落总数 | 5 | 0 | 10 ⁵ CFU/g | -- | GB 4789.2 | -- |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 CFU/g | 100 CFU/g | GB 4789.3 平板计数法 | -- |
| 大肠埃希氏菌O157:H7 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.36 | 仅适用于菜肴中含有牛肉制品的膳食 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.4 | -- |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100CFU/g | 1000CFU/g | GB 4789.10 第二法 | -- |
| 单核细胞增生李斯特菌 | 5 | 0 | 0 | -- | GB 4789.30 | 仅适用于菜肴中含有肉制品的膳食 |
| 副溶血性弧菌 | 5 | 1 | 100MPN/g | 1000MPN/g | GB 4789.7 | 仅适用于菜肴中含有水产制品的膳食 |

a: 适用于热加工完毕至食用前处于冷却、分装、贮存、运输、销售、再次加热后等环节状态下的膳食。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及《广东省食品安全条例》等相关法律法规的规定。

4 生产加工过程

应符合DBS 44/008-2017的要求。

5 标签、包装、运输、贮存、销售和保质期

5.1 标签

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求，并标示保存条件和膳食食用前需复热至中心温度 70℃及以上。

5.2 包装

包装材料应符合相应产品标准的规定，直接接触食品的包装材料应耐高温、冷冻并连同所装盛食品一起加热后，应符合相关标准和规定的要求。

5.3 贮存

冷藏膳食贮存温度应控制在 0℃~10℃ 范围内；冷冻膳食贮存温度应控制在-18℃及以下。

5.4 运输

冷藏膳食运输过程温度应控制在0℃~10℃ 范围内；冷冻膳食运输过程最高温度不得高于-12℃。

5.5 销售

冷藏膳食应在0℃~10℃ 范围内冷柜陈列；冷冻膳食应在-12℃及以下冷柜陈列。

5.6 保质期

产品应按 GB 7718 的规定明确标示保质期，产品的保质期由生产企业自定。