

Q/JXJ

新疆集香居食品有限公司
食品安全企业标准

Q/JXJ 0001S-2026

方便菜肴



2026-07-09 发布

2026-07 -15 实施

新疆集香居食品有限公司

发 布

前 言

本标准的格式依据 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》的规定进行编写，并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准由新疆集香居食品有限公司提出。

本标准由新疆集香居食品有限公司、昌吉州检验检测中心起草。

本标准起草人：孙文玉、马鹏飞、蔡冬梅，周颖，阿来·赛坎、刘鹏、，刘纯。

本标准批准人：孙文玉。

本标准于2026年07月09日首次发布。



方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于第3章中规定的产品。

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/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

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 2720 食品安全国家标准 味精

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 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 4789.7 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 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 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- 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 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- 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 18186 酿造酱油
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 23587 粉条
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 11192 辣椒油
- NY/T 1987 鲜切蔬菜
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令 第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1 方便素菜

以新鲜蔬菜及其制品、食用菌及其制品、海带等中的一种或多种为主要原料，经预处理、热加工、冷却、调配或不调配、凉拌或不凉拌、包装等工艺加工而成的即食凉拌素菜或经简单调味、拌料可即食的素菜。

3.2 方便水产品

以鲜、冻水产动物、水产制品中的一种或多种为主要原料，经预处理、热加工、冷却、调配或不调配、凉拌或不凉拌、包装等工艺加工而成的即食凉拌水产品或经简单调味、拌料可即食的水产品。



3.3 方便豆制品

以腐竹、豆腐皮等豆制品中的一种或多种为主要原料，经预处理、热加工、冷却、调配或不调配、凉拌或凉拌、包装等工艺加工而成的即食凉拌豆制品或经简单调味、拌料可即食的豆制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 新鲜蔬菜应无杂质、无霉变、无虫蛀，具有该品种应有的色泽、气味和滋味。
- 4.1.2 鲜切蔬菜应符合 NY/T 1987 的规定。
- 4.1.3 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.4 粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。
- 4.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.8 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.10 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.11 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 4.1.13 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.14 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.16 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 4.1.17 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.18 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.19 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.20 蟹足棒应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.21 腐竹和豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.22 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 4.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.24 生产用水应符合 GB 5749 规定。
- 4.1.25 以上原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.26 鲜(冻)畜、禽产品：应符合 GB 2707 的规定。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1的要求。

表 1 感官指标



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 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
	方便素菜	方便水产品	方便豆制品	
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.1	0.9	0.3	GB 5009.12
铬（以Cr计）/（mg/kg） ≤	0.5	2.0	1.0	GB 5009.123
注：其他真菌毒素限量、农药最大残留限量和其他污染物限量应分别符合GB 2761、GB 2763 、GB 2762及国家有关标准和公告的规定。				

4.4 微生物限量

应符合表3的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/（CFU/g）	5	1	10'	10'	GB 4789.2
大肠菌群/（CFU/g）	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					



o) 监管机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准技术要求，判该批产品合格。

7.4.2 除微生物指标外的其他项目不符合本标准规定时，可以在原批次产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果仍不符合本标准规定的，则判该批产品为不合格品；复检结果合格，可判定该批产品为合格品。若微生物指标不符合本标准时，则直接判定该批产品不合格，不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

预包装产品的标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装采用符合国家食品安全要求的包装材料。

8.2.2 产品外包装应牢固、干燥、清洁、无异味、无毒、便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

产品运输工具应保持清洁、避光、干燥，不得与其它物品混运，防止有毒、有害、有异味物品污染，避免日晒雨淋。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥、常温的环境里或 2℃~8℃保鲜冷藏的环境里或-16℃~-18℃冷冻的冷库里。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9 保质期

在上述规定的条件下，产品保质期为3天。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：方便菜肴（Q/JXJ 0001S-2026）。

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，严于说明：企业标准中方便水产品（鲜、冻水产动物、水产制品）铅限量为0.9mg/kg，严于GB 2762-2025中鲜、冻水产动物、水产制品 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 的规定。本企业对提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）

企业名称（盖章）

