

# DB

## 上海市地方标准

DB 31/2016—2013

---

食品安全地方标准

调理肉制品和调理水产品

2013-06-21 发布

2014-01-01 实施

---

上海市食品药品监督管理局 发布

## 前 言

本标准为首次发布。

# 食品安全地方标准

## 调理肉制品和调理水产品

### 1 范围

本标准适用于非即食调理肉制品和调理水产品，包括直接向消费者提供的产品以及供应食品生产经营单位使用的非直接提供给消费者的产品。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 调理肉制品

调理肉制品是指鲜、冻畜禽肉（包括畜禽副产品）经初加工后，再经调味、腌制、滚揉、上浆、裹粉、成型、热加工等加工处理方式中的一种或数种，在低温条件下贮存、运输、销售，需烹饪后食用的非即食食品。

#### 3.2 调理水产品

调理水产品是指动物性水产品经初加工后，再经调味、腌制、挂糊、裹粉、成型、热加工等加工处理方式中的一种或数种，在低温条件下贮存、运输、销售，需烹饪后食用的非即食食品。

#### 3.3 冷冻调理肉制品和调理水产品

按冷冻工艺加工，并且在冷冻条件下贮存、运输、销售的调理肉制品和调理水产品。

#### 3.4 冷藏调理肉制品和调理水产品

按冷冻或冷藏工艺加工，并且在冷冻或冷藏条件下贮存、运输，在冷藏条件下销售的调理肉制品和调理水产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

- 4.1.1 畜肉原料应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 禽产品原料应符合 GB 16869 的规定。
- 4.1.3 动物性水产品原料应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.4 其他原料应符合相关的食品安全标准以及相关规定。

#### 4.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
组织形态	具有该产品应有的组织形态，裹浆或调味料均匀分布。	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察组织形态、色泽和有无杂质情况。按产品包装或标签上标明的食用方法进行熟制后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽。	
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	

#### 4.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25 g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 平板计数法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 4.4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 5 其他

#### 5.1 包装与标识

5.1.1 预包装产品标签除应符合 GB 7718 的规定外，还应标示非即食等提示信息以及烹调方法等内容。

5.1.2 作为散装食品销售或供应的产品，容器、外包装上除法律规定标注内容外，还应标示产品包装（或拆除外包装冷藏产品的分装）日期和保质期，以及非即食等提示信息和烹调方法等内容。

#### 5.2 冷链控制

5.2.1 冷冻调理肉制品和调理水产品应在-18℃以下贮存，在-15℃以下运输、销售。冷冻调理肉制品和调理水产品禁止拆除外包装后分装销售。

5.2.2 冷藏调理肉制品和调理水产品应在4℃以下贮存，在7℃以下运输、销售，产品中心温度应在10℃以下。