

# Q/SXSD

## 陕西玺士多食品有限公司企业标准

Q/SXSD 0008S—2024

代替Q/SXSD 0008S—2021

### 蒸碗



Q/610000-03311S-2024  
备案日期 20241121

2024-11-18 发布

2024-11-18 实施

陕西玺士多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/SXSD 0008S-2021《蒸碗》。

本标准由陕西玺士多食品有限公司提出。

本标准由陕西玺士多食品有限公司负责起草。

本标准起草人：刘彬彬。

本标准批准人：刘彬彬。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/SXSD 0008S-2021。



# 蒸碗

## 1 范围

本标准规定了蒸碗的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于选用鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）草鱼、鲜（冻）带鱼、鲜（冻）五花肉、香菇、茶树菇、竹笋、笋尖、千叶豆腐、剁椒、糯米、莲菜、胡萝卜、鸡蛋、饮用水、食用植物油（大豆油或菜籽油）、食用猪油、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、火锅底料、白酒、大枣、醪糟、鲜辣椒、甜面酱、黄豆酱、黄豆、酱咸菜、瓜子仁、花生仁、白芝麻、香辣调味酱、豆瓣酱、大蒜、辣椒粉、猪棒骨、鸡架骨、酿造酱油、芝麻油、白砂糖、蚝油、葱、红甜椒粉、生姜、食用盐、辣椒、十三香调味料、调味料酒、小米椒、豆豉、洋葱、豆蔻、茴香、月桂叶（香叶）、桂皮、酿造食醋、草果、核桃碎、五香粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、味精、胡椒粉、花椒粉、香辛料为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、油炸或不油炸、炒制或不炒制、熬煮或不熬煮、装碗、蒸制或不蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的蒸碗。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB/T 1354	大米
GB/T 1532	花生
GB/T 1535	大豆油
GB/T 1536	菜籽油
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
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 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 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 4789.10	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 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB/T 5461	食用盐
GB/T 5737	食品塑料周转箱
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 5835	干制红枣
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 7901	黑胡椒
GB/T 8233	芝麻油
GB/T 8884	食用马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB 8937	食用猪油
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 9959.4	鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
GB/T 11761	芝麻
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 18006.3	一次性可降解餐饮具通用技术要求
GB/T 18186	酿造酱油
GB/T 18187	酿造食醋

GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20560	地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 21999	蚝油
GB 23183	辣椒粉
GB/T 24399	黄豆酱
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 30381	桂皮
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30383	生姜
GB/T 30387	月桂叶
GB/T 30391	花椒
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 37749	茶树菇
GB/T 38581	香菇
GH/T 1139	洋葱
NY/T 493	胡萝卜
NY/T 1071	洋葱
NY/T 1193	姜
NY/T 1583	莲藕
NY/T 1758	鲜蛋等级规格
NY/T 1791	大蒜等级规格
NY/T 1835	大葱等级规格
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10309	黄豆酱
SB/T 10415	鸡粉调味料
SB/T 10416	调味料酒
SB/T 10439	酱腌菜
SB/T 10458	鸡汁调味料
SB/T 10638	鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 产品分类

根据配料的不同，产品可分为油焖小香菇蒸碗、香菇小丸子蒸碗、香菇滑鸡蒸碗、焖笋尖蒸碗、笋尖扣豆干蒸碗、剁椒香鱼蒸碗、红焖（干烧）带鱼蒸碗、八宝辣子蒸碗和糟肉蒸碗。

#### 3.1 油焖小香菇蒸碗

油焖小香菇蒸碗是以香菇、茶树菇为原料，以食用植物油（大豆油或菜籽油）、火锅底料、香辣调味酱、大蒜、辣椒粉、酿造酱油、蚝油、葱、红甜椒粉、生姜、香辛料为辅料，经清洗、配料、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的油焖小香菇蒸碗。

### 3.2 香菇小丸子蒸碗

香菇小丸子蒸碗是以鲜（冻）猪肉、香菇为原料，以鸡蛋、饮用水、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、葱、生姜、酿造酱油、食用盐、十三香调味料、调味料酒、鸡粉调味料、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、油炸、熬煮、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的香菇小丸子蒸碗。

### 3.3 香菇滑鸡蒸碗

香菇滑鸡蒸碗是以鲜（冻）鸡肉、香菇为原料，以食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、大蒜、葱、生姜、酿造酱油、芝麻油、白砂糖、蚝油、食用盐、鸡汁调味料、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的香菇滑鸡蒸碗。

### 3.4 焖笋尖蒸碗

焖笋尖蒸碗是以竹笋为原料，以食用猪油、食用植物油（大豆油或菜籽油）、鲜（冻）猪肉、葱、生姜、高汤（以猪棒骨、鸡架骨、饮用水为原料，经熬制制成）、鸡粉调味料、辣椒、食用盐、酿造酱油、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、配料、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的焖笋尖蒸碗。

### 3.5 笋尖扣豆干蒸碗

笋尖扣豆干蒸碗是以笋尖、千叶豆腐为原料，以鲜（冻）猪肉、葱、生姜、食用植物油（大豆油或菜籽油）、调味料酒、豆豉、红油（以洋葱、葱、豆蔻、茴香、月桂叶（香叶）、大豆油、辣椒粉、桂皮、酿造食醋、草果为原料，经油炸、过滤制成）、鸡粉调味料、辣椒、食用盐、火锅底料、酿造酱油、香辛料、红甜椒粉为辅料，经解冻或不解冻、清洗、配料、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的笋尖扣豆干蒸碗。

### 3.6 剁椒香鱼蒸碗

剁椒香鱼蒸碗是以鲜（冻）草鱼、剁椒为原料，以大蒜、生姜、食用植物油（大豆油或菜籽油）、小米椒、豆豉、辣椒粉、调味料酒、鸡粉调味料、味精、胡椒粉、花椒粉、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、油炸、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的剁椒香鱼蒸碗。

### 3.7 红焖（干烧）带鱼蒸碗

红焖（干烧）带鱼蒸碗是以鲜（冻）带鱼为原料，以白酒、调味料酒、葱、生姜、食用淀粉（马铃薯淀粉或玉米淀粉）、食用植物油（大豆油或菜籽油）、酿造酱油、蚝油、红油（以洋葱、葱、豆蔻、茴香、月桂叶（香叶）、大豆油、辣椒粉、桂皮、酿造食醋、草果为原料，经油炸、过滤制成）、食用盐、鸡粉调味料、香辛料为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、油炸、炒制、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的红焖（干烧）带鱼蒸碗。

### 3.8 八宝辣子蒸碗

八宝辣子蒸碗是以鲜（冻）猪肉为原料，以食用植物油（大豆油或菜籽油）、鲜辣椒、甜面酱、黄豆酱、黄豆、酱咸菜、莲菜、瓜子仁、花生仁、白芝麻、胡萝卜、生姜、葱、大蒜、豆瓣酱、蚝油、辣椒粉、核桃碎、鸡粉调味料、五香粉调味料、白砂糖为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、炒制、装碗、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的八宝辣子蒸碗。

### 3.9 糟肉蒸碗

糟肉蒸碗是以糯米、鲜（冻）五花肉为原料，以大枣、醪糟、白砂糖为辅料，经解冻或不解冻、清洗、切制、配料、装碗、蒸制、封口、杀菌、冷却、速冻或不速冻、包装制成的糟肉蒸碗。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。

- 4.1.2 茶树菇：应符合 GB/T 37749 的规定。
- 4.1.3 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）鸡肉、鲜（冻）五花肉：应经卫生检验检疫合格，并符合 GB 2707 或相关国家法规的规定。
- 4.1.4 竹笋、笋尖：应新鲜，无腐烂、无霉变，并应符合相关国家法规的规定。
- 4.1.5 千叶豆腐：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.6 鲜（冻）草鱼、鲜（冻）带鱼：应符合 GB 2733 或相关国家法规的规定。
- 4.1.7 剁椒：应新鲜，无腐烂、无霉变，并应符合相关国家法规的规定。
- 4.1.8 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.9 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.10 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.11 食用猪油：应符合 GB 8937 的规定。
- 4.1.12 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.13 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.14 鸡蛋：应符合 GB 2749 或 SB/T 10638 或 NY/T 1758 的规定。
- 4.1.15 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.16 火锅底料：应符合 GB 31644 或相关标准的规定。
- 4.1.17 白酒：应符合 GB 2757 或相关标准的规定。
- 4.1.18 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.19 醪糟：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.20 鲜辣椒：应新鲜，无腐烂、无霉变，并应符合相关国家法规的规定。
- 4.1.21 甜面酱：应符合 SB/T 10296 的规定。
- 4.1.22 黄豆酱：应符合 GB/T 24399 或 SB/T 10309 的规定。
- 4.1.23 黄豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.24 酱咸菜：应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.25 莲菜：应符合 NY/T 1583 的规定。
- 4.1.26 瓜子仁：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.27 花生仁：应符合 GB/T 1532 或 GB 19300 的规定。
- 4.1.28 白芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.29 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 4.1.30 香辣调味酱：应符合 GB 31644 或相关标准的规定。
- 4.1.31 豆瓣酱：应符合 GB/T 20560 的规定。
- 4.1.32 大蒜：应符合 NY/T 1791 或相关国家法规的规定。
- 4.1.33 辣椒粉：应符合 GB 23183 或 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.34 猪棒骨：应经卫生检验检疫合格，并符合 GB/T 9959.4 或相关国家法规的规定。
- 4.1.35 鸡架骨：应经卫生检验检疫合格，并符合 GB 2707 或相关国家法规的规定。
- 4.1.36 酿造酱油：应符合 GB 2717 或 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.37 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.38 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.39 蚝油：应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.40 葱：应符合 NY/T 1835 或相关国家法规的规定。
- 4.1.41 红甜椒粉：应符合 GB/T 15691 或 GB 31644 的规定。
- 4.1.42 生姜：应符合 GB/T 30383 或 NY/T 1193 或相关国家法规的规定。
- 4.1.43 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.44 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

- 4.1.45 十三香调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.46 调味料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.47 小米椒：应新鲜、无病虫害、无霉变，并符合相关国家法规的规定。
- 4.1.48 豆豉：应符合 GB 2712 的规定。
- 4.1.49 洋葱：应符合 NY/T 1071 或 GH/T 1139 或相关国家法规的规定。
- 4.1.50 豆蔻、茴香、草果：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.51 月桂叶（香叶）：应符合 GB/T 30387 的规定。
- 4.1.52 桂皮：应符合 GB/T 30381 或相关国家法规的规定。
- 4.1.53 酿造食醋：应符合 GB 2719 或 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.54 核桃碎：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.55 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.1.56 五香粉调味料：应符合 GB 15691 或相关标准的规定。
- 4.1.57 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 4.1.58 味精：应符合 GB 2720 或 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.59 胡椒粉：应符合 GB/T 7900 或 GB/T 7901 的规定。
- 4.1.60 花椒粉：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.61 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。

## 4.2 感官要求

应符合表1和表2的规定。

表 1

项 目	要 求				
	油焖小香菇蒸碗	香菇小丸子蒸碗	香菇滑鸡蒸碗	焖笋尖蒸碗	笋尖扣豆干蒸碗
色泽	具有油焖小香菇蒸碗应有的色泽	具有香菇小丸子蒸碗应有的色泽	具有香菇滑鸡蒸碗应有的色泽	具有焖笋尖蒸碗应有的色泽	具有笋尖扣豆干蒸碗应有的色泽
滋味、气味	具有油焖小香菇蒸碗特有的滋气味，无异味	具有香菇小丸子蒸碗特有的滋气味，无异味	具有香菇滑鸡蒸碗特有的滋气味，无异味	具有焖笋尖蒸碗特有的滋气味，无异味	具有笋尖扣豆干蒸碗特有的滋气味，无异味
组织形态	具有油焖小香菇蒸碗应有的组织形态	具有香菇小丸子蒸碗特有的组织形态	具有香菇滑鸡蒸碗应有的组织形态	具有焖笋尖蒸碗应有的组织形态	具有笋尖扣豆干蒸碗应有的组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质				

表 2

项 目	要 求			
	剁椒香鱼蒸碗	红焖（干烧）带鱼蒸碗	八宝辣子蒸碗	糟肉蒸碗
色泽	具有剁椒香鱼蒸碗应有的色泽	具有红焖（干烧）带鱼蒸碗应有的色泽	具有八宝辣子蒸碗应有的色泽	具有糟肉蒸碗应有的色泽
滋味、气味	具有剁椒香鱼蒸碗特有的滋气味，无异味	具有红焖（干烧）带鱼蒸碗特有的滋气味，无异味	具有八宝辣子蒸碗特有的滋气味，无异味	具有糟肉蒸碗特有的滋气味，无异味
组织形态	具有剁椒香鱼蒸碗应有的组织形态	具有红焖（干烧）带鱼蒸碗特有的组织形态	具有八宝辣子蒸碗应有的组织形态	具有糟肉蒸碗应有的组织形态
杂质	无正常视力可见外来杂质			

## 4.3 理化指标

应符合表3的规定。



表 3

项 目	指 标			
	油焖小香菇蒸碗、焖笋尖蒸碗、笋尖扣豆干蒸碗	香菇小丸子蒸碗、香菇滑鸡蒸碗、八宝辣子蒸碗、糟肉蒸碗	剁椒香鱼蒸碗、红焖（干烧）带鱼蒸碗	
水分/(g/100g)	≤	85.0		
食用盐（以NaCl计）/(g/100g)	≤	4.0		
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤	5.0		
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25		
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.29	0.29	0.9
镉（以Cd计）/(mg/kg)	≤	—	0.1	
甲基汞（以Hg计）/(mg/kg)	≤	—		0.5
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	—	0.5	—
无机砷（以As计）/(mg/kg)	≤	—		0.1
铬（以Cr计）/(mg/kg)	≤	—	1.0	2.0
N-二甲基亚硝胺(μg/kg)	≤	—	3.0	4.0
多氯联苯(μg/kg)	≤	—		19

#### 4.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表 4

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>a</sup>	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> /(CFU/g)	5	1	100	900
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100

<sup>a</sup> 仅限香菇小丸子蒸碗、香菇滑鸡蒸碗、八宝辣子蒸碗和糟肉蒸碗检验此项目。  
<sup>b</sup> 剁椒香鱼蒸碗和红焖（干烧）带鱼蒸碗不检验此项目。

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料、食品添加剂和营养强化剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂和营养强化剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

#### 4.7 污染物限量、农药残留限量及兽药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.7.3 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

#### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

取适量被测样品，置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，按照标签上标识的食用方法熟制或加热后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

### 5.2 理化指标

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 食用盐：按 GB 5009.44 执行。

5.2.3 酸价：按 GB 5009.229 执行。

5.2.4 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

5.2.5 铅：按 GB 5009.12 执行。

5.2.6 镉：按 GB 5009.15 执行。

5.2.7 甲基汞：按 GB 5009.17 执行。

5.2.8 总砷、无机砷：按 GB 5009.11 执行。

5.2.9 铬：按 GB 5009.123 执行。

5.2.10 N-二甲基亚硝胺：按 GB 5009.26 执行。

5.2.11 多氯联苯：按 GB 5009.190 执行。

### 5.3 微生物限量

5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。

5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。

5.3.3 单核细胞增生李斯特氏菌：按 GB 4789.30 执行。

5.3.4 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 执行。

5.3.5 菌落总数：按 GB 4789.2 执行。

5.3.6 大肠菌群：按 GB 4789.3 执行。

5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不少于100个最小包装（或50kg），抽样数量不得少于6个最小包装，抽样质量不得少于1kg。

### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群和净含量。

### 6.3 型式检验

6.3.1 型式检验项目为本标准规定的 4.2~4.5 全部项目。

6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行二次型式检验。发生下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 原料、工艺发生较大变化时；
- b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签标识

**7.1.1 标签标识：**应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标明食用方法；经速冻工艺制成的产品还应标明速冻、熟制、非即食。

**7.1.2 外包装标识：**应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

**7.2.1 包装材料**应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用碗应符合 GB/T 18006.3 或 GB 4806.7 的规定，产品包装用塑料周转箱（筐）应符合 GB/T 5737 的规定，外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

**7.2.2 销售包装**应保持清洁、完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处或冷库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，常温条件下产品保质期为90天，冷冻（ $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ）条件下产品保质期为6个月。

附 录 A  
(规范性附录)  
醪糟的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表A.1

项 目	要 求
色泽	呈乳白色或浅黄色
滋味和气味	具有醪糟特有的滋味和气味，味微苦，无异味
组织形态	呈米粒和汁液的固液混合体
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2

项 目	指 标
酒精度(20℃)(%vol)	≤ 0.5~5.0