

DB

上海市地方标准

DB 31/ 2025—0000

代替 DB 31/ 2025—2014

食品安全地方标准

预包装冷藏膳食

(征求意见稿)

0000 - 00-00 发布

0000 - 00-00 实施

上海市卫生健康委员会
上海市市场监督管理局

发布

前 言

本标准代替DB 31/2025—2014《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》。

本标准与DB 31/2025—2014相比，主要变化如下：

- 取消了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了微生物限量；
- 取消了保质期的具体要求；
- 修改了标签要求；
- 取消了生产经营过程卫生要求。

食品安全地方标准

预包装冷藏膳食

1 范围

本标准适用于预包装冷藏膳食。

本标准不适用已制定食品安全产品标准的食品。

2 术语和定义

2.1 预包装冷藏膳食

指采用冷链工艺生产，经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中，在冷藏条件下贮存、运输、陈列、销售，直接提供给消费者的冷藏膳食（包括主食和菜肴）。

2.2 冷链（也称“冷藏”）工艺

指膳食经热加工后，在2h内中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ，并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行处理、包装、贮存、运输、陈列和销售的生产经营方式。

3 技术要求

3.1 原料要求

原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^a

项目	要求	检验方法
形态	具有该品种应有的形态。	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。
色泽	具有该品种应有的色泽。	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无馊味，无酸、臭及哈喇味等异味。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质。	
^a 适用于热加工完毕至食用前任何阶段的预包装冷藏膳食，以及经过再次加热的未拆封预包装冷藏膳食。		

3.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的要求。

表2 微生物限量^a

项目	采样方案 ^b 及限量（若非指定，均以 CFU/g 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/(mL)	GB 4789.7
大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.36
<p>^a适用于热加工完毕至食用前任何阶段的预包装冷藏膳食，以及经过再次加热的未拆封预包装冷藏膳食。</p> <p>^b样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。</p>					

3.4 食品添加剂和营养强化剂

食品添加剂和营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定。

4 标签

4.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

4.2 保质期限起始时间从预包装食品形成最终销售单元的日期起计算，保质期应当标注到小时，并采用 24 小时制标注。