

团 体 标 准

T/SPAQ XXXX—XXXX

盒饭

boxed meal

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由四川省食品生产经营安全协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

盒饭

1 范围

本文件规定了盒饭的定义及其原料、食品接触材料及制品、感官、理化指标、微生物限量、生产加工过程控制、标签标识等要求。

本文件适用于集体用餐配送单位根据服务对象订购要求，采用热链工艺集中加工，在生产现场分装成盒，配送到供餐点后不再分餐供应的盒装盒饭(含主食和菜肴)。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盒饭

集体用餐配送单位根据服务对象订购要求，采用热链工艺集中加工，在生产现场分装成盒，配送到供餐点后不再分餐供应的盒装盒饭(含主食和菜肴)。

3.2

热链工艺

盒饭烹饪后，采取加热保温措施，使盒饭在食用前的中心温度始终保持在 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 的生产工艺。

3.3

中心温度

块状食品或有容器存放液态食品的中心部位温度。

4 技术要求

4.1 原料要求

采购的原料应符合食品安全标准的相关要求。

4.2 与食品直接接触材料及制品要求

与食品直接接触材料及制品应符合相应的食品相关产品标准和有关规定。

4.3 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
包装外观	包装整洁，无破损	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；闻其气味；用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽	
组织形态	具有该品种应有的组织形态	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

4.4 中心温度

盒饭在分装、贮存、运输、配送过程中心温度应≥ 60 ℃；随机抽取 3 件，采用中心温度计测量，取平均值。

4.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的要求。

表2 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法 ^b
	n	c	m	M	
菌落总数 ^c	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	20	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
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	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d	5	1	10 ² MPN/g	10 ³ MPN/g	GB 4789.7
^a 样品的采集和处理按GB4789.1执行。 ^b 检验取盒饭混合样。 ^c 仅适用于含肉制品或含乳类食品的盒饭。 ^d 仅适用于含动物性水产品的盒饭。					

4.6 污染物限量

污染物应符合GB2762的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。

5 生产加工过程

加工过程应符合GB 31654及有关规定。

6 标签标识

- 6.1 在盛装盒饭的箱体或容器表面应标注生产单位、生产时间、保存条件、保质期、致敏原信息、是否清真等信息。
- 6.2 生产时间应精确至分钟。热链盒饭的生产时间应以分装成盒或再加热完毕的时间计；冷链盒饭应以盒饭生产完毕的时间计。
- 6.3 冷链盒饭需标明食用前加热方法。