

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/OTOP

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—XXXX

## 渝北团餐菜品质量安全检测要求

Requirements for Quality and Safety Inspection of Group Meals in Yubei

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国民族贸易促进会 发布

# 目 次

前言 ..... 2

1 范围 ..... 3

2 规范性引用文件 ..... 3

3 术语和定义 ..... 3

4 技术要求 ..... 4

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由一乡一品（重庆）数字经济技术有限公司提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

# 渝北团餐菜品质量安全检测要求

## 1 范围

本标准适用于重庆渝北区团餐企业菜品质量安全检测要求。

## 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 4789.2 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 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 5009.227 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 8957-2016 食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范
- SB/T 10856 团餐操作服务规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **团餐 group meals**

面向团体供应的餐饮服务形式,即为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮食品。

### 3.2

#### **团餐供应单位supplierofgroupmeals**

指根据团体服务对象的要求,以集中加工配送或现场制作服务为主要加工供应形式的单位,包括集体用餐配送单位、现场制作服务单位等。

### 3.3

### 主食 Staple Food

餐饮服务中，以谷物、薯类、杂豆类等为主要原料，经加工制作后，作为膳食中能量和碳水化合物主要来源的一类食品，是餐食的基础组成部分，用于满足人体主要能量需求。

#### 3.4

#### 热食 Hot Food

经加热处理（如烹饪、复热）后，食用时中心温度不低于 60℃（符合食品安全热藏要求），或需在热态下食用以保证风味、口感及安全性的食品，包括热加工菜肴、热制主食等。

#### 3.5

#### 冷食 Cold Food

经加工制作后，在常温或低温条件下储存、销售和食用，且食用前无需额外加热的食品，包括冷加工菜肴、预冷主食、冷点等，需严格控制储存温度以保障食品安全。

#### 3.6

#### 自制面食 Homemade pasta

以谷物粉（或杂粮粉）为主要原料，加水、盐、酵母、油脂等辅料，经揉、擀、包、捏等手工塑形，再蒸、煮、烙、烤、炸熟制，属主食或半主食，涵盖包子、馒头、面条、水饺等。

#### 3.4

#### 自制糕点 Homemade pastries

以谷物粉、糖、油、蛋、奶、奶油、果料等为主要原料，通过搅拌、成型、烘烤、蒸制、冷藏等工艺制作的休闲甜点或风味点心。

## 4 技术要求

### 4.1 基本要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

### 4.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有餐饮食品应有的色泽	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有餐饮食品应有的滋味、气味,无异味	
状态	具有餐饮食品应有的形态、状态,无正常视力可见外来异物	

### 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
酸价 <sup>a</sup> , g/100g	≤0.25	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) <sup>a</sup> , g/100g	≤0.25	GB 5009.227

<sup>a</sup> 仅适用于含有植物油、动物油脂食品的检验。

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤0.2	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤0.2	GB 5009.15
铝的残留量(干样品, 以 Al计) <sup>c</sup> , mg/kg	不得检出	GB 5009.12

<sup>b</sup> 仅适用于米饭的检验。  
<sup>c</sup> 仅适用于自制面食、自制糕点的检验。

#### 4.5 微生物限量

微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数, CFU/g	≤10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	<10	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25g	不得检出	GB 4789.10

#### 4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB2760的规定。