

# DB

上海市地方标准

DB 31/2025—2021

代替 DB 31/2025—2014

---

食品安全地方标准

预包装食品冷藏膳食

2021-10-28 发布

2022-4-28 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；
- 增加了污染物和真菌毒素限量；
- 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。

本标准不适用于已制定产品类食品安全标准的食品。

### 2 术语与定义

#### 2.1 预包装冷藏膳食

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、果蔬、食用菌等中的一种或数种为主要原料（可配以馅料/辅料），热加工后2h内中心温度降至10℃以下，并在该中心温度下包装、贮存、运输、陈列、销售的即食预包装食品，如：米饭、粥、馄饨、水饺、面条、饭团、寿司、三明治、汉堡、米粉、菜肴、汤等。

### 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

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，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
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，无食物腐败变质后引起的馊味、酸、臭及哈喇味等异味	
杂质	外表及内部均无肉眼可见的异物和杂质	

#### 3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

#### 3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

#### 3.5 微生物限量

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，微生物限量应符合表2的要求。

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 或 CFU/mL 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	0	10 <sup>5</sup>	—	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 平板计数法
蜡样芽孢杆菌	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	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	10 <sup>2</sup> MPN/g (mL)	10 <sup>3</sup> MPN/g (mL)	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25 g (mL)	—	GB 4789.6
<p>a 样品的采样和处理按 GB 4789 相应标准执行。</p> <p>b 菌落总数要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。</p>					

### 3.6 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，生产日期和保质期应当标注到小时，并采用 24 小时制标注。