

DB

上海市地方标准

DB 31/160—1995

DB 19980100

学生盒饭营养及卫生要求



1995-06-30发布

1995-08-01实施

上海市技术监督局发布

前 言

本标准目前国内尚无统一标准。

本标准营养指标达到中国营养学会 1988 年 10 月修订的《推荐的每日膳食中营养素供给量》规定要求。

本标准由上海市技术监督局提出。

本标准由上海市食品卫生添加剂标准化技术委员会归口。

本标准由上海市食品卫生监督检验所起草。

本标准主要起草人：李洁 施爱珍 沈整鸣 沈静薇

上海市地方标准

学生盒饭营养及卫生要求

DB31/160—1995

1 范围

本标准规定了学生盒饭营养及卫生要求、试验方法、抽样、判定规则、标志、标签、包装。
本标准适用于以集中加工、分装、分送供应学生的盒装盒饭。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过本标准中引用而构成为本标准的条文。在标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨,使用下列标准最新版本的可能性。

GB4789·2—1994	食品卫生微生物学检验	菌落总数测定
GB4789·3—1994	食品卫生微生物学检验	大肠菌群测定
GB4789·4—1994	食品卫生微生物学检验	沙门氏菌测定
GB4789·5—1994	食品卫生微生物学检验	志贺氏菌测定
GB4789·10—1994	食品卫生微生物学检验	葡萄球菌测定
GB4789·11—1994	食品卫生微生物学检验	溶血性链球菌测定
GB5009·3—85	食品卫生理化检验	食品中水分的测定方法
GB5009·4—85	食品卫生理化检验	食品中灰分的测定方法
GB5009·5—85	食品卫生理化检验	食品中蛋白质的测定方法
GB5009·6—85	食品卫生理化检验	食品中脂肪的测定方法
GB5009·10—85	食品卫生理化检验	食品中粗纤维的测定方法

3 要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1

项 目	要 求
色 泽	色泽正常,无外来杂物
滋味、嗅味	无异常滋味及嗅味

3.2 营养指标

营养指标应符合表2规定。

上海市技术监督局 1995—06—30 批准

1995—08—01 实施

表 2

项 目	指 标	
	6—11 岁	12—17 岁
蛋白质, g/盒, \geq	21	27
脂肪, g/盒,	18—28	24—36
热能, Kcal, (MJ)/盒, \geq	610(2.55)	770(3.22)

3.3 细菌指标

细菌指标应符合表 3 规定

表 3

项 目	指 标
菌落总数, 个/g, \leq	5000
大肠菌群, 个/100g, \leq	90
致病菌(肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

3.4 温度指标

温度指标应符合表 4 规定

表 4

项 目	指 标
温度(食用前) \geq	55℃

4 试验方法

4.1 感官检验

在自然光线下,用感觉器官对盒饭进行检查

4.2 营养指标检验

4.2.1 蛋白质的检验

样品预处理:将菜肴和主食粉碎后混匀,按 GB5009·5 测定蛋白质值

$$\text{计算公式: } X_1 = \frac{p \times m}{100}$$

式中: X_1 ——盒饭中蛋白质含量, g/盒; p ——蛋白质测定值, %; m ——盒饭净重, g/盒。

4.2.2 脂肪的检验

样品预处理:将菜肴和主食粉碎后混匀,按 GB5009·6 测定脂肪值

$$\text{计算公式: } X_2 = \frac{F \times m}{100}$$

式中: X_2 ——盒饭中脂肪量, g/盒;

F——脂肪测定值, %;

m——盒饭净重, g/盒

4.2.3 热能值的检验及计算

按 GB5009·3 测定水分值;

按 GB5009·4 测定灰分值;

按 GB5009·10 测定粗纤维值;

$$C = \frac{(100 - A_1 - A_2 - P - F - A_3) \times m}{100}$$

$$X_2 = (P + C) \times 4 + F \times 9$$

$$X_1 = X_2 \times 0.004184$$

式中, X_1 ——盒饭中热能值, Kcal/盒;

X_2 ——盒饭中热能值, MJ/盒;

C——盒饭中碳水化合物含量, g/盒;

A_1 ——水分测定值, %;

A_2 ——灰分测定值, %;

P——蛋白质测定值, %;

F——脂肪测定值, %;

A_3 ——粗纤维测定值, %;

m——盒饭净重, g/盒;

4.3 细菌指标的检验

4.3.1 菌落总数的检验

按 GB4789·2 测定

4.3.2 大肠菌群的检验

按 GB4789·3 测定

4.3.3 致病菌的检验

按 GB4789·4, GB4789·5, GB4789·10, GB4789·11 测定

4.4 温度指标的测定

随机抽取发放点周转箱内中层盒饭三盒, 用温度计分别测得米饭中心点温度 T_1 (温度计停留时间为 1 分钟) 及菜肴中心点温度为 T_2 , 取两次测得的温度值的平均值为该盒盒饭温度

$$T (^\circ\text{C}) = \frac{T_1 + T_2}{2}, \text{三盒盒饭温度测定值平均值为该批盒饭的温度。}$$

5 抽样

5.1 出厂检验

5.1.1 抽样方法与数量: 工艺条件、生产线、班次、品种相同的产品为一批, 每批随机抽取 6 盒, 2 盒用作感官检查, 2 盒用作细菌指标的检验, 2 盒留样备用。

5.1.2 出厂检验项目

感官要求为每批必检项目, 菌落总数、大肠菌群为抽检项目, 并每半月至少进行一次

6.2 型式检验

6.2.1 每半年进行一次, 发生下列情况之一也应进行。

- a) 更改关键工艺;
- b) 停产三个月后,恢复生产时;
- c) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

5.2.2 抽样方法和数量

从任一批产品中随机抽取 10 盒,3 盒作感官检验及温度指标测定,2 盒作理化指标检验,2 盒作细菌指标检验,剩余样品备用。

5.2.3 型式检验项目

应包括本标准要求中的全部项目。

6 判定规则

6.1 出厂检验结果,如感官要求不合格时,从该批盒饭中加倍抽样复验,复验结果仍不合格,判定该批产品为不合格品,抽检项目中有一项不合格,判定该批产品为不合格品。

6.2 型式检验结果,有一项不合格,判定该批产品为不合格品。

7 标志、标签、包装

7.1 周转箱内应附标有品名、厂名、厂址、生产日期、营养素的标签。

7.2 盒饭的包装采用符合卫生要求的一次性餐具,或便于清洗并经有效加热消毒的餐具容器,并将盒饭置于具有保温设施的周转箱内。

7.3 盒饭的运输须采用专用封闭式车辆,并事先对车辆进行清洗、消毒,在运输装卸过程中防止污染。

7.4 保质期

本标准规定的盒饭常温下保质期为 3h, 10℃以下冷藏贮存保质期为 24h。