



416661S-2020



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0040S-2020

冷藏方便膳食

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准适用于三全食品股份有限公司、天津全津食品有限公司、郑州全新食品有限公司、郑州全盈食品有限公司、全盈（天津）食品有限公司、全盈（苏州）食品有限公司、河南全惠食品有限公司、三全食品（苏州）有限公司、佛山全瑞食品有限公司、成都全益食品有限公司、浙江龙凤食品有限公司。

本标准起草人：朱香杰、彭方琳、贾珊珊、高翠萍、郭强。

H N

Q B

冷藏方便膳食

1 范围

本标准规定了冷藏方便膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

冷藏方便膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治/汉堡、面食及淀粉制品、炒米粉或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成，并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

主食类

米饭：以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

炒米饭：是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、红薯、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

寿司/饭团：以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、食用淀粉、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒）、水

果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、罐头食品（鱼罐头）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）、香菇酱、速冻调理食品（鱼丸、蟹棒）、速冻油条、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香）、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制、成型、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

面食及淀粉制品：以生湿面制品（面条、面片）、淀粉制品（粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮）中的一种或几种为原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、肉松、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱）、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香）、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、

酵母、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

三明治/汉堡：以面包为原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品、调味水产制品）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、肉松、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、牛至、百里香、薄荷、辣根）、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、奶酪中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（仅包含生鲜果蔬）、成型、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

炒米粉：以米粉制品为原料，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（胡萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、九层塔、香菜、白萝卜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、黄豆、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、板栗、芝麻）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、

姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香)、白芷、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)中的一种或多种为辅料,经过前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

其它主食:以速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷为原料,经解冻、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

菜肴类

菜肴:是以水、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼)、鲜(冻)蔬菜(上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜)、水果类产品水果(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种)、鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉)、培根、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄)、藻类及其制品(紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布)、罐头食品(鱼罐头、水果罐头)、干制蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳)、面筋(水面筋、油面筋、烤麸)、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉)、黄豆、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品)、年糕、动物性水产制品(熟制动物性水产制品、预制动物性水产制品)中的一种或几种为原料,配以食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油)、橄榄油、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱(甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料)、糟卤、裹炸粉、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、辣根)、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔

芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）、食品添加剂（仅适用于熟制产品且应符合 GB 2760 的规定）（琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、分装、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

调味汁

调味汁：是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）为原料，配以食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱）、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、辣根）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）、食品添加剂（琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠）中的一种或多种为辅料，经过预处理、调配、煮制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

2 术语定义

冷藏方便膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治/汉堡、面食及淀粉制品、炒米粉或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成，并在 0-4℃ 条件下贮存、运输的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.3 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.4 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 3.1.5 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.6 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 的规定。

- 3.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.10 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.11 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.13 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.14 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.16 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.17 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.19 芝麻酱应符合 SB/T 10260 的规定。
- 3.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.21 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.23 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.25 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.28 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.30 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.34 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.35 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.36 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.37 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.39 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.41 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.42 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.43 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.44 牛乳应符合 GB 25190 的规定。

- 3.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.46 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.47 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.48 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.49 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.50 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.51 面包应符合 GB 7099 的规定。
- 3.1.52 速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷应符合 GB 19295 的规定。
- 3.1.53 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.54 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.55 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.56 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.57 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.58 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.59 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.60 米粉制品应符合 SB/T 10652 的规定。
- 3.1.61 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.63 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.64 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.65 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.66 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.68 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 3.1.69 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 3.1.70 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 3.1.71 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 3.1.72 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.73 火锅底料应符合 DBS61/ 0009 的规定。
- 3.1.74 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.75 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.76 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.77 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.78 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 3.1.79 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.80 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.81 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 3.1.82 糟卤应符合 DB31/ 2006 的规定。
- 3.1.83 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.84 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.85 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.86 香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.87 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.88 蔬菜、水果应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	产品应有的状态	从样品中取出一盒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	产品应有的色泽	
气味	产品应有的气味，无异味	
滋味	产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注： ^a 仅适用于加入坚果或肉类原料制成的冷藏方便膳食； ^b 仅适用于加入水产品制成的冷藏方便膳食； *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠埃希氏菌，/25g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
蜡样芽胞杆菌 ^c ，CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
副溶血性弧菌 ^d ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 仅限于加入肉制品制成的冷藏方便膳食； ^c 仅限于加入大米及其制品制成的冷藏方便膳食。 ^d 仅限于加入水产制品制成的冷藏方便膳食。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 及国家相关规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

冷藏方便膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治/汉堡、面食及淀粉制品、炒米粉或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成，并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

主食类

米饭：以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

炒米饭：是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、红薯、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜）、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

寿司/饭团：以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、食用淀粉、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、罐头食品（鱼

罐头)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳)、香菇酱、速冻调理食品(鱼丸、蟹棒)、速冻油条、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻)、肉松、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱(蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱)、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香)、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)的一种或多种为辅料,经前处理、熟制或不熟制、成型、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

面食及淀粉制品:以生湿面制品(面条、面片)、淀粉制品(粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮)中的一种或几种为原料,添加鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼)、鲜(冻)蔬菜(生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒)、鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉)、培根、藻类及其制品(紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布)、干制蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉)、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱(郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱)、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香)、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、酵母、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)中的一种或多种为辅料,经前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

三明治/汉堡：以面包为原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉）、培根、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品、调味水产制品）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻）、肉松、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、牛至、百里香、薄荷、辣根）、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、奶酪中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（仅包含生鲜果蔬）、成型、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

炒米粉：以米粉制品为原料，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼）、鲜（冻）蔬菜（胡萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、九层塔、香菜、白萝卜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉）、黄豆、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类（板栗、花生、板栗、芝麻）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、

当归、牛至、百里香)、白芷、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)中的一种或多种为辅料,经过前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

其它主食:以速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷为原料,经解冻、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

菜肴类

菜肴:是以水、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼)、鲜(冻)蔬菜(上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜)、水果类产品水果(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种)、鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉)、培根、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄)、藻类及其制品(紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布)、罐头食品(鱼罐头、水果罐头)、干制蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳)、面筋(水面筋、油面筋、烤麸)、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉)、黄豆、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品)、年糕、动物性水产制品(熟制动物性水产制品、预制冷动物性水产制品)中的一种或几种为原料,配以食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油)、橄榄油、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱(甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料)、糟卤、裹炸粉、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、

辣根)、白芷、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)、食品添加剂(仅适用于熟制产品且应符合 GB 2760 的规定)(琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、分装、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃ 以下,并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

调味汁

调味汁:是以水、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊)为原料,配以食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱(郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱)、腐乳、咖喱粉、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、辣根)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精)、食品添加剂(琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠)中的一种或多种为辅料,经过预处理、调配、煮制、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃ 以下,并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,微生物指标参照 DBS44/007《食品安全地方标准 预包装冷藏、冷冻膳食》和 DB31/2025《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三全食品股份有限公司