



413007S-2021



河南省熙康食品有限公司企业标准

Q/HXK 0004S-2021

速冻菜肴制品

2021-12-06 发布

2021-12-06 实施

河南省熙康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省熙康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张清河、张国东、郭利纳、马恩义。

本标准自发布实施之日起替代Q/HXK 0004S-2021，备案号：410123S-2021。

H N
Q B

速冻菜肴制品

1 范围

本标准规定了速冻菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳、蛹虫草中的一种或几种为主要原料、添加或不添加莲藕、千张（豆制品）、海带、裙带菜、上海青、鹌鹑蛋辅料，清洗、分切成型（或不分切成型）、焯水（或不焯水）、加入或不加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、食用盐、酿造酱油、鸡粉调味料、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、食品添加剂（仅用于油炸定型的产品）（瓜尔胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鲜味香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种调味，经搅拌（或不搅拌）、油炸定型（大豆油或棕榈油）或不油炸定型、速冻、包装而成的非即食速冻菜肴制品（生制品）。

按照原料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.2 千张应符合GB 2712的规定。
- 2.1.3 海带应符合GB/T 20554的规定。
- 2.1.4 裙带菜应符合GB 19643的规定。
- 2.1.5 上海青应清洁、卫生、无污染、无腐烂,并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.6 鹌鹑蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.8 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.9 玉米粉符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.11 酿造酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.13 胡椒粉应符合 DB46/T 33的规定。

- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。
- 2.1.15 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.17 蒜粉、葱粉、辣椒粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.18 莲藕应符合NY/T 1583的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 蛹虫草应符合国家卫生计生委2014年第10号公告的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 鲜味香精、肉味香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合GB 1886.306和GB 2720的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.29 高粱红应符合GB 1886.32的规定。

2.2 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	具有该品种应有的形态	取样品一份，倒入无色透明的烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、透明度、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋、气味	具有产品应有滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价 ^b (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg		≤	0.8	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	油炸定型的产品	≤	0.5	GB 5009.15
	非油炸定型的产品	≤	0.2	
总汞(以 Hg 计), mg/kg		≤	0.1	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg		≤	1.0	GB 5009.123
c 米酵菌酸, mg/kg		≤	0.25	GB 5009.189
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加食用盐的产品检验。 b 仅适用于油炸定型的产品检验。 c 仅适用于添加银耳的产品。				

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、猴头菇、茶树菇、牛肝菌、竹荪、榛蘑、羊肚菌、块菌、滑子菇、银耳、蛹虫草中的一种或几种为主要原料、添加或不添加莲藕、千张（豆制品）、海带、裙带菜、上海青、鹌鹑蛋辅料，清洗、分切成型（或不分切成型）、焯水（或不焯水）、加入或不加入食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、小麦粉、玉米粉、食用盐、酿造酱油、鸡粉调味料、胡椒粉、辣椒粉、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、食品添加剂（仅用于油炸定型的产品）（瓜尔胶、碳酸氢钠、柠檬酸钠、高粱红、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鲜味香精、肉味香精中的一种或几种）中的几种调味，经搅拌（或不搅拌）、油炸定型（大豆油或棕榈油）或不油炸定型、速冻、包装而成的非即食速冻菜肴制品（生制品）。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，参照 SB/T 10379《速冻调制食品》制订本企业标准，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。

河南省熙康食品有限公司