



410231S-2021



河南康普食品股份有限公司企业标准

Q/HNKP 0002S-2021

冷藏方便膳食

2021-01-28 发布

2021-01-28 实施

河南康普食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南康普食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南康普食品股份有限公司。

本标准主要起草人：万升、张旭凯、宋新友、刘俊涛、赵念良、王静。

HN
QB

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。

冷藏方便膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉或其他主食），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成，并在 0-5℃ 条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 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。

1.1.2 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）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（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）、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、食用菌及其制品（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）、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类食品（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。

1.1.3 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）禽肉（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）、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)、食用菌及其制品(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、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类食品(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)、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°C 以下,并确保产品在 10°C 以下进行包装的产品。

1.1.4 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)禽肉(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)、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)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌及其制品(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、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类食品(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)、调味料酒、白酒、啤酒、食用

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。

1.1.5 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）禽肉（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）、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、坚果及籽类食品（板栗、花生、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）、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。

1.1.6 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。

1.2 菜肴类

1.2.1 菜肴：是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（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（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）、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）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜）、食用菌及

其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）、面筋制品（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、坚果及籽类食品（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、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）、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。

1.3 调味汁

1.3.1 调味汁：是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）为原料，配以植物油（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）、坚果及籽类食品（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 术语和定义

冷藏方便膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉或其他主食），搭配或不搭配菜肴产品、调制汁产品组合而成，经快速冷却、包装，并在 0-5℃ 条件下贮存、运输的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)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 食用酵母应符合 GB 31639 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 LS/T 3220 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 蛋制品应符合 GB 2749 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 生湿面制品应符合 QB/T 5472 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 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。
- 3.1.52 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.53 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.54 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.55 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.56 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。

- 3.1.57 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.58 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.59 米粉制品应符合 SB/T 10652 的规定。
- 3.1.60 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.64 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.67 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.68 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.69 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.70 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.71 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.72 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.73 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.74 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.75 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.76 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.77 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 3.1.78 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.79 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.80 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.81 糟卤应符合 DB31/ 2006 的规定。
- 3.1.82 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.83 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.84 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.85 香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.86 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.87 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。
- 3.1.88 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。

3.1.89 薏米应符合 GB 2715 的规定。

3.1.90 糯米粉应符合 LST/T 3240 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	具有本品应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味、无馊味，无酸臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	米饭 ≤ 0.18	GB 5009.12
	其他 ≤ 0.4	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a、仅适用于加入坚果或肉类原料制成的冷藏方便膳食； b、仅限于加入水产品制成的冷藏方便膳食。		

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	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
蜡样芽胞杆菌 ^b ，CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10平板计数法

沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌, CFU/g	5	0	20	—	GB 4789. 38平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
副溶血性弧菌 ^e ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
a、样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行； b、仅适用于加入大米及其制品制成的冷藏方便膳食； d、仅适用于加入肉制品制成的冷藏方便膳食； e、仅适用于加入水产品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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。验证检验一周一次，验证检验项目为：菌落总数和大肠菌群。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。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、面食及淀粉制品、炒米粉或其他主食），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成，并在 0-5℃条件下贮存、运输的产品。

1.1 主食类

1.1.1 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。

1.1.2 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）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（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）、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、食用菌及其制品（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）、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、橄榄油、坚果及籽类食品（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。

1.1.3 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）禽肉（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）、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)、食用菌及其制品(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、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类食品(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)、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。

1.1.4 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)禽肉(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)、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)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌及其制品(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、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)、橄榄油、坚果及籽类食品(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)、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、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。

1.1.5 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）禽肉（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）、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、坚果及籽类食品（板栗、花生、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）、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。

1.1.6 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。

1.2 菜肴类

1.2.1 菜肴：是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）动物性水产品（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（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）、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)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜)、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳)、面筋制品(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、坚果及籽类食品(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、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)、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。

1.3 调味汁

1.3.1 调味汁: 是以水、鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉)、鲜(冻)动物性水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊)为原料,配以植物油(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)、坚果及籽类食品(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》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本标准,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。

河南康普食品股份有限公司

H N
Q B