



410554 S-2021



郑州哈德森餐饮服务有限公司企业标准

Q/ZHDS 0001S-2021

# 冷藏方便食品

2021-03-07 发布

2021-03-07 实施

郑州哈德森餐饮服务有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州哈德森餐饮服务有限公司提出。

本标准起草单位：郑州哈德森餐饮服务有限公司。

本标准主要起草人：陆管庆。

H N

Q B

# 冷藏方便食品

## 1 范围

本标准规定了冷藏方便食品的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

冷藏方便食品是由主食类产品（米饭、炒米饭、卤面），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成。

### 主食类

米饭：以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、冷却、包装加工工序生产而制成的米饭。

炒米饭：是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、食用菌制品（香菇酱）、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）、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）、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）、调味料酒、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、冷却、包装加工工序生产而制成。

卤面：以生干面条为原料，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）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、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）、

食用菌制品（香菇酱）、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）、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）、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）、调味料酒、白酒、啤酒、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，经前处理、熟制、冷却、包装加工工序生产而制成。

### 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）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、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、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）、罐头食品（鱼罐头）、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）、食用菌制品（香菇酱）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐）、黄豆、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）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、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）、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）、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(明确仅适用于熟制产品)(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,经清洗、前处理、熟制或不熟制、冷却、成型、分装制成。

### 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)水产品(可食用虾、可食用鱼、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、酵母抽提物、火锅底料调味料)、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)、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,煮制制成的调味汁制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.3 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.4 蔬菜、水果应新鲜、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。
- 2.1.5 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.6 禽蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 坚果及籽类食品、板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.10 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

- 2.1.14 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.17 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.23 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.25 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.32 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.33 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.35 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.36 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.38 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.40 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.41 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.44 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。

- 2.1.46 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.47 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.48 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.49 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.50 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.51 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.52 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.53 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.54 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.55 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.56 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.57 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.58 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.59 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.60 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.61 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.62 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.63 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.64 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.65 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.66 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.67 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.68 生干面条应符合 LS/T 3212 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
色泽	具有该产品正常的色泽	取适量样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，用目测的方法观察产品色泽、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，熟制后品其滋味
气味	具有该产品应有气味，无霉变、无异味	
滋味	具有该产品具有的滋味	
杂质	无肉眼可见杂质	

### 2.3 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 <sup>a</sup> (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 <sup>b</sup> (以 Hg 计) / (mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) ≤	5	GB 5009.22
展青霉素 <sup>c</sup> / (μg/kg) ≤	20	GB 5009.185
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食品； b 仅适用于加入水产品制成的冷藏方便食品； c 仅适用于加入苹果的冷藏方便食品。		

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
志贺氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌 <sup>f</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.14
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
大肠埃希氏菌 0157: H7 <sup>e</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅限加入肉制品制成的冷藏方便食品； d 仅限于加入水产制品的冷藏方便食品； e 仅限于加入牛肉的冷藏方便食品； f 仅限于加入大米及其制品制成的冷藏食品。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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。

## 3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群、菌落总数进行检验，检验结果应予记录并保存 2 年以上。出厂检验结果，如感官要求不合格时，从该批产品中加倍抽样复验，复验结果仍不合格，判定该批产品为不合格品；净含量及允许短缺量不合格，判定该批产品为不合格品；如微生物指标不合格，应判定该批产品为不合格品，同时应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改检验合格后方可生产销售。型式检验按国家相关规定执行。

---

QB

## 编制说明

冷藏方便食品是由主食类产品（米饭、炒米饭、卤面），搭配或不搭配菜肴产品、调味汁产品组合而成。

### 主食类

米饭:以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、冷却、包装加工工序生产而制成的米饭。

炒米饭:是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、食用菌制品（香菇酱）、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）、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）、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）、调味料酒、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、冷却、包装工序加工生产而制成。

卤面:以生干面条为原料，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）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、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）、食用菌制品（香菇酱）、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）、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）、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）、调味料酒、白酒、啤酒、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，经前处理、熟制、冷却、包装加工工序生产而制成。

### 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）水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、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）、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、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）、罐头食品（鱼罐头）、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）、食用菌制品（香菇酱）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐）、黄豆、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）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、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）、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）、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（明确仅适用于熟制产品）（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，经清洗、前处理、熟制或不熟制、冷却、成型、分装

制成。

#### 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）水产品（可食用虾、可食用鱼、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、酵母抽提物、火锅底料调味料）、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）、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，煮制制成的调味汁制品。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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州哈德森餐饮服务有限公司