



410776S-2021



夏邑县晨盛食品厂企业标准

Q/XCS 0001S-2021

---

# 方便米饭

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

---

夏邑县晨盛食品厂 发布

## 前 言

本标准由夏邑县晨盛食品厂提出。

本标准由夏邑县晨盛食品厂起草。

本标准主要起草人：彭彦飞。

H N  
Q B

# 方便米饭

## 1 范围

本标准规定了方便米饭要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、碎大米中的一种或全部为原料，添加或不添加米粉、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种，经粉碎、调质、混匀、熟化、制粒、缓苏、干燥、微波杀菌、包装而成的方便米饭包，搭配或不搭配不同的外购菜肴包、煲仔汁包、纯净水包组合成不同风味的方便米饭。

### 外购菜肴包：

#### 一、熟肉制品类菜肴包

**鱼香肉丝菜肴包：**鸡肉、竹笋、木耳、水、食用植物油、辣椒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、酿造食醋、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、酿造酱油（含焦糖色）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠。

**肉末豇豆菜肴包：**猪肉、豇豆、水、食用植物油、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**咖喱鸡肉菜肴包：**鸡肉、土豆、胡萝卜、水、食用植物油、食用盐、咖喱粉、大蒜、乳粉、鸡精调味料、白砂糖、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠。

**咖喱牛肉菜肴包：**牛肉、土豆、胡萝卜、水、植物油、咖喱粉、乳粉、大蒜、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**红烧牛肉菜肴包：**牛肉、竹笋、水、食用植物油、火锅底料、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**台式卤肉菜肴包 1：**鸡肉、杏鲍菇、莲藕、胡萝卜、水、食用植物油、猪油、洋葱、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、冰糖、味精、食用盐、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香料。

**台式卤肉菜肴包 2：**鸡肉、杏鲍菇、竹笋、豆腐干、水、食用植物油、洋葱、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**土豆烧牛肉菜肴包：**牛肉、土豆、水、食用植物油、郫县豆瓣、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**红烧牛肉菜肴包：**牛肉、水、食用植物油、葱、干辣椒、陈皮、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、单晶冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**宫保鸡丁菜肴包：**鸡肉、鸡蛋、大葱、花生、干辣椒、水、食用植物油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**黑椒鸡肉菜肴包：**鸡胸肉、黑胡椒、水、食用植物油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**黄焖鸡菜肴包 1：**鸡肉、土豆、水、食用植物油、香菇、南瓜、辣椒、猪油、洋葱、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、食用香精香料。

**黄焖鸡菜肴包 2：**鸡肉、竹笋、植物油、水、郫县豆瓣、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、白砂糖、香辛料、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**梅菜扣肉菜肴包：**猪肉、梅干菜、水、食用植物油、香菇、南瓜、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食用香精香料。

**土豆红烧肉菜肴包：**猪肉、土豆、水、食用植物油、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食用香精香料。

**腊肉豌豆菜肴包：**腊肉、豌豆、食用植物油、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料。

**辣子鸡肉菜肴包 1：**鸡肉、土豆、杏鲍菇、花生、食用植物油、猪油、洋葱、辣椒、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）。

**辣子鸡肉菜肴包 2：**鸡肉、辣椒、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**京酱三丝菜肴包：**猪肉、大葱、豆腐皮、香菜末、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**香辣豆豉菜肴包：**豆豉、猪肉、辣椒、葱、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**台式肉臊菜肴包：**猪肉、鸡蛋、葱、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**水煮牛肉菜肴包：**牛肉、葱、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**咖喱鸡肉菜肴包：**鸡肉、胡萝卜、土豆、咖喱、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**黑椒牛肉菜肴包：**牛肉、黑胡椒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**鸡腿香菇菜肴包：**鸡腿肉、香菇、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**土豆煨牛腩菜肴包：**土豆、牛肉、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**菌菇肥牛菜肴包：**牛肉、香菇、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**香肠包：**猪肉、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

## 二、熟制水产动物制品类菜肴包

**呛味虾仁菜肴包：**河虾、香菜末、柠檬片、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**酸菜鱼片菜肴包：**鱼肉、泡酸菜、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**红烧带鱼菜肴包：**带鱼、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**三、油焖笋菜肴包[熟制蔬菜类（其他加工蔬菜）]：**竹笋、木耳、水、食用植物油、盐渍辣椒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、酿造食醋、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、酿造酱油（含焦糖色）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶）、食用香精香料。

**煲仔汁包（复合调味料）：**酿造酱油、麦芽糖浆、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

**纯净水包：**纯净水。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 方便米饭包应符合 GB/T 31323 的规定。
- 2.1.3 熟肉制品类菜肴包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 熟制水产动物制品类菜肴包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 油焖笋菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.6 煲仔汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.13 纯净水包应符合 GB 19298 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              |
|----|-------|-----------|------|------|-------------------|
|    | 方便米饭包 | 外购菜肴包     | 煲仔汁包 | 纯净水包 |                   |
| 性状 | 完整米粒状 | 具有该品应有的性状 | 液体状  | 液体   | 取两盒以上样品，将米饭包、外购料包 |

|    |              |                                                                           |
|----|--------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 色泽 | 具本品应有的色泽     | 分别倒入清洁的白色瓷盘中，在光线充足柔和的环境中观察其性状和色泽、杂质；按产品包装上的食用方法，将米饭包与外购料包混合加热后，嗅其气味，品尝其滋味 |
| 气味 | 具本品应有的气味，无异味 |                                                                           |
| 滋味 | 具本品应有的滋味     |                                                                           |
| 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 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                                                       | 指 标                                                       | 检 验 方 法     |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------|
| 水分，%                                                      | ≤ 25.0（适用于方便米饭包）                                          | GB 5009.3   |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g                                        | ≤ 5.0（仅适用于外购菜肴包）                                          | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                                         | ≤ 0.25（仅适用于外购菜肴包）                                         | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾 <sup>d</sup> （以山梨酸计），g/kg                            | ≤ 1.0                                                     | GB 5009.28  |
| 脱氢乙酸钠 <sup>b</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg                          | ≤ 0.5                                                     | GB 5009.121 |
| 双乙酸钠 <sup>b</sup> ，g/kg                                   | ≤ 3.0                                                     | GB 5009.277 |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg                                           | ≤ 0.1<br>（适用于熟肉制品类菜肴包、熟制水产动物制品类菜肴包）                       | GB 5009.15  |
| 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg                                         | ≤ 0.5（适用于熟制水产动物制品类菜肴包）                                    | GB 5009.17  |
| 铬（以 Cr 计），mg/kg                                           | ≤ 2.0（适用熟制水产动物制品类菜肴包）<br>1.0（适用于熟肉制品类菜肴包）                 | GB 5009.123 |
| *铅 <sup>a</sup> （以 Pb 计），mg/kg                            | ≤ 0.45（搭配购菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品）<br>0.18（不搭配购菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品） | GB 5009.12  |
| 总砷 <sup>a</sup> （以 As 计），mg/kg                            | ≤ 0.5                                                     | GB 5009.11  |
| 多氯联苯 <sup>c</sup> ，mg/kg                                  | ≤ 0.5（适用于熟制水产动物制品类菜肴包）                                    | GB 5009.190 |
| N-二甲基亚硝胺，μg/kg                                            | ≤ 4.0（适用于熟制水产动物制品类菜肴包）<br>3.0（适用熟肉制品类菜肴包）                 | GB 5009.26  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> ，μg/kg                   | ≤ 5.0                                                     | GB 5009.22  |
| 磷酸盐 <sup>e</sup> （以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0                                                     | GB 5009.256 |

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 仅对附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品将方便米饭包和菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的混合后检验，未附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品仅对方便米饭包检验。

b 适用于使用了该食品添加剂的外购菜肴包的检验。

c 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。

d 适用于煲仔汁包的检验。

e 仅适用于添加该食品添加剂的方便米饭包的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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 <sup>b</sup> ，CFU/g                                                                                                                                                                     | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群 <sup>b</sup> ，CFU/g                                                                                                                                                                     | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 <sup>b</sup> ，/25g                                                                                                                                                                      | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4       |
| 单核细胞增生李斯特菌 <sup>f</sup> ，/25g                                                                                                                                                                | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30      |
| 金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> ，CFU/g                                                                                                                                                                  | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 第二法  |
| 大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>d</sup> ，/25g                                                                                                                                                            | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.36      |
| 副溶血性弧菌 <sup>e</sup> ，MPN/g                                                                                                                                                                   | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.7       |
| 注：a 样品的采集和处理按 GB 4789.1 执行；<br>b 附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品将方便米饭包和菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的混合后检验，未附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品仅对方便米饭包检验。<br>f 仅适用于搭配熟肉制品类菜肴包的产品检验；<br>d 仅适用于搭配使用牛肉的菜肴包的产品检验；<br>e 仅适用于搭配熟制水产动物制品类菜肴包的产品的检验。 |                       |   |                 |                 |                 |

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购菜肴包、煲仔汁包中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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于方便米饭包）、菌落总数（附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品将方便米饭包和菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的混合后检验，未附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品仅对方便米饭包检验）、大肠菌群（附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品将方便米饭包和菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的混合后检验，未附菜肴包、煲仔汁包、纯净水包的产品仅对方便米饭包检验）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以大米、碎大米中的一种或全部为原料，添加或不添加米粉、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、磷酸二氢钙、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种，经粉碎、调质、混匀、熟化、制粒、缓苏、干燥、微波杀菌、包装而成的方便米饭包，搭配或不搭配不同的外购菜肴包、煲仔汁包、纯净水包组合成不同风味的方便米饭。

### 外购菜肴包：

#### 一、熟肉制品类菜肴包

**鱼香肉丝菜肴包：**鸡肉、竹笋、木耳、水、食用植物油、辣椒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、酿造食醋、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、酿造酱油（含焦糖色）、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠。

**肉末豇豆菜肴包：**猪肉、豇豆、水、食用植物油、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**咖喱鸡肉菜肴包：**鸡肉、土豆、胡萝卜、水、食用植物油、食用盐、咖喱粉、大蒜、乳粉、鸡精调味料、白砂糖、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠。

**咖喱牛肉菜肴包：**牛肉、土豆、胡萝卜、水、植物油、咖喱粉、乳粉、大蒜、白砂糖、鸡精调味料、食用盐、乙酰化二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**红烧牛肉菜肴包：**牛肉、竹笋、水、食用植物油、火锅底料、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、双乙酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**台式卤肉菜肴包 1：**鸡肉、杏鲍菇、莲藕、胡萝卜、水、食用植物油、猪油、洋葱、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、冰糖、味精、食用盐、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香料。

**台式卤肉菜肴包 2：**鸡肉、杏鲍菇、竹笋、豆腐干、水、食用植物油、洋葱、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**土豆烧牛肉菜肴包：**牛肉、土豆、水、食用植物油、郫县豆瓣、食用盐、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、香辛料、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**红烧牛肉菜肴包：**牛肉、水、食用植物油、葱、干辣椒、陈皮、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、单晶冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**宫保鸡丁菜肴包：**鸡肉、鸡蛋、大葱、花生、干辣椒、水、食用植物油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**黑椒鸡肉菜肴包：**鸡胸肉、黑胡椒、水、食用植物油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、冰糖、味精、食用盐、生姜、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食用香精香料。

**黄焖鸡菜肴包 1：**鸡肉、土豆、水、食用植物油、香菇、南瓜、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）、食用香精香料。

**黄焖鸡菜肴包 2：**鸡肉、竹笋、植物油、水、郫县豆瓣、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、白砂糖、香辛料、辣椒红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料。

**梅菜扣肉菜肴包：**猪肉、梅干菜、水、食用植物油、香菇、南瓜、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食用香精香料。

**土豆红烧肉菜肴包：**猪肉、土豆、水、食用植物油、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶、魔芋粉、麦芽糊精、黄原胶、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、食用香精香料。

**腊肉豌豆菜肴包：**腊肉、豌豆、食用植物油、辣椒、猪油、洋葱、料酒、酿造酱油（含焦糖色）、大蒜、生姜、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、香辛料。

**辣子鸡肉菜肴包 1：**鸡肉、土豆、杏鲍菇、花生、食用植物油、猪油、洋葱、辣椒、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）。

**辣子鸡肉菜肴包 2：**鸡肉、辣椒、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**京酱三丝菜肴包：**猪肉、大葱、豆腐皮、香菜末、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**香辣豆豉菜肴包：**豆豉、猪肉、辣椒、葱、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**台式肉臊菜肴包：**猪肉、鸡蛋、葱、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**水煮牛肉菜肴包：**牛肉、葱、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**咖喱鸡肉菜肴包：**鸡肉、胡萝卜、土豆、咖喱、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**黑椒牛肉菜肴包：**牛肉、黑胡椒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**鸡腿香菇菜肴包：**鸡腿肉、香菇、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**土豆煨牛腩菜肴包：**土豆、牛肉、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**菌菇肥牛菜肴包：**牛肉、香菇、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**香肠包：**猪肉、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

## 二、熟制水产动物制品类菜肴包

**呛味虾仁菜肴包：**河虾、香菜末、柠檬片、水、食用植物油、猪油、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**酸菜鱼片菜肴包：**鱼肉、泡酸菜、水、食用植物油、辣椒、洋葱、料酒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**红烧带鱼菜肴包：**带鱼、大葱、料酒、水、食用植物油、辣椒、洋葱、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、生姜、大蒜、味精、鸡精调味料、白砂糖、食用盐、香辛料、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸）、食用香精香料。

**三、油焖笋菜肴包[熟制蔬菜类（其他加工蔬菜）]：**竹笋、木耳、水、食用植物油、盐渍辣椒、郫县豆瓣（含苯甲酸钠）、酿造食醋、白砂糖、大葱、生姜、大蒜、鸡精调味料、味精、酿造酱油（含焦糖色）、食品添加剂（乙酰化二淀粉磷酸酯、卡拉胶）、食用香精香料。

**煲仔汁包（复合调味料）：**酿造酱油、麦芽糖浆、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾。

**纯净水包：**生活饮用水。

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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县晨盛食品厂