



410645S-2021



河南康普食品股份有限公司企业标准

Q/HNKP 0002S-2021

---

# 预包装冷藏膳食

2021-04-05 发布

2021-04-05 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。

本标准自发布实施日起替代Q/HNKP 0002S-2021（410231S-2021）。

H N

Q B

# 预包装冷藏膳食

## 1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

预包装冷藏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），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，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。

## 1.2 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- $\delta$ -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。

## 2 术语和定义

预包装冷藏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），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.52 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.53 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.54 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.55 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.56 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.57 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.58 米粉制品应符合 SB/T 10652 的规定。
- 3.1.59 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.60 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.61 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.62 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.63 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.64 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.65 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.66 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.67 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.68 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.69 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.70 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.71 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.72 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.73 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

- 3.1.74 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.75 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.76 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 3.1.77 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.78 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.79 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.80 糟卤应符合 DB31/ 2006 的规定。
- 3.1.81 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.82 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.83 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.84 香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.85 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.86 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。
- 3.1.87 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.88 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.89 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
	其他	0.4

过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
甲基汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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预包装冷藏膳食; b、仅限于加入水产品制成的预包装冷藏膳食。 c、仅限于加入苹果制成的预包装冷藏膳食。			

### 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 <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	10	100	GB 4789.3 平板计数法
蜡样芽胞杆菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.14
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 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 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>e</sup> , 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预包装冷藏膳食; d、仅适用于加入肉制品制成的预包装冷藏膳食; e、仅适用于加入水产品制品制成的预包装冷藏膳食。					

### 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。

---

H N

Q B

## 编制说明

预包装冷藏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），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，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。

## 1.2 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- $\delta$ -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。

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。