



413151S-2022

宜阳大张食品有限公司企业标准

Q/YYDZ 0009S-2022

预制方便肉类菜肴

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

宜阳大张食品有限公司 发布

前 言

本标准由宜阳大张食品有限公司提出。

本标准起草单位：宜阳大张食品有限公司。

本标准主要起草人：王森浩、闫鸿飞、李思、苗育峰、叶新悦。

H N
Q B

预制方便肉类菜肴

1 范围

本标准规定了预制方便肉类菜肴的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸡翅、鸡胗、鸡心、毛肚、牛肚中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加可食用鲜冻动物性水产品（虾、墨鱼花、鱼糜、鱿鱼、虾米中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、速冻调制食品【鱼糜制品、肉糜制品（霞糕）中的一种或几种】、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、新鲜果蔬（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、胡萝卜、洋葱、雪菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、山楂、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、菠萝、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、蒜苔、芹菜、香菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、葡萄干、蜜枣、莲子、山楂糕、脱水蔬菜（豆角、梅菜、黄花菜、贡菜、蕨菜、萝卜、竹笋中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白玉菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡、豆腐干中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种）、板栗、粮食（糯米、玉米、青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、小麦粉、玉米粉中的一种或几种）、淀粉制品（水晶粉、川粉、粉条的一种或几种）、水、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱中的一种或几种）、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、外购复合调味料（红烧王、排骨酱、海鲜酱、南乳汁）、咖喱粉、酵母抽提物、香辛料或其粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荳蔻、小茴香、香菜籽、香茅草中的几种）、罗汉果、陈皮、白芷、辣椒（整的或粉状）、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、红薯淀粉中的一种或几种）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油（生抽、老抽）、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）、芝麻、花生、花椒油、辣椒油、橙汁中的一种或几种为辅料，经预处理、调理或不调理、蒸煮或炸制或炒制或不蒸煮、炸制、炒制工艺，进行组合、拼配，并在 0~10℃的条件下进行包装等工艺加工而

成，在 0~4℃条件下贮存、运输的非即食预制菜肴制品。

产品按配料不同分为：酸汤肥牛、宫保鸡丁、烩菜、老洛阳烩菜、糖醋咕噜肉、连汤肉片、红绕肉、小酥肉、梅菜扣肉、鱼香肉丝、小碗汤菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽副产品（鸭血、鸭肠、鸡翅、鸡胗、鸡心、毛肚、牛肚）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定

2.1.3 鲜冻动物性水产品（虾、墨鱼花、鱿鱼、虾米）应符合 GB 2733 的规定。

2.1.4 橙汁应符合 GB/T 21731 的规定。

2.1.5 蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 速冻调制食品【鱼糜制品、肉糜制品（霞糕）】应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.7 熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠）应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠）应符合 GB 2730 的规定。

2.1.9 新鲜果蔬（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、胡萝卜、洋葱、雪菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、山楂、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、菠萝、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、蒜苔、芹菜、香菜、葱、大蒜、生姜）应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，其新鲜度、成熟度应符合生产加工要求，应洁净、无污染、无腐烂。

2.1.10 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定

2.1.11 蜜枣应符合 GB 14884 的规定。

2.1.12 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.13 山楂糕应符合 SB/T 10057 的规定。

2.1.14 脱水蔬菜（豆角、梅菜、黄花菜、芽菜、贡菜、蕨菜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.15 脱水蔬菜（萝卜、竹笋）应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.16 食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白玉菇、草菇、茶树菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.17 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定

2.1.18 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.19 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定

2.1.20 豆制品（豆腐、腐竹、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）应符合 GB 2712 的规定。

2.1.21 豆腐干应符合 GB/T 23494 和 GB 2712 的规定。

2.1.22 酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.23 板栗应符合 GB/T 22346 的规定。

- 2.1.24 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 青蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 淀粉制品（水晶粉、川粉、粉条）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.32 水应符合 GB 5749 的要求。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.34 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 山茶籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 食用油脂制品（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.41 食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.42 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 绵白糖应符合 GB/T 1445 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.44 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.45 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.46 酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.47 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.48 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.49 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.50 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.51 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.52 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.53 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.56 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.57 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 火锅底料调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.63 香辛料或其粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荜拔、小茴香、香菜籽、香茅草、白蔻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.64 罗汉果、陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.65 辣椒（整的或粉状）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.66 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.69 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.71 发酵性豆制品（豆豉）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.72 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.73 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.74 酱油（生抽、老抽）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.75 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.76 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.77 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.78 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.79 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.80 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.81 蒸馏酒及其配制酒（白酒）应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.82 发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.83 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.84 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.85 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.86 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品，将内容物倒入洁净的白瓷盘中，在自然光下肉眼观察色泽、组织形态、杂质，鉴别气味，用温开水漱口，品尝滋味
组织形态	具有本产品固有的组织形态	
滋味、气味	具有本产品固有的气味、无酸味、无霉变及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0（仅适用于油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行，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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸡翅、鸡胗、鸡心、毛肚、牛肚中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加或不添加可食用鲜冻动物性水产品（虾、墨鱼花、鱼糜、鱿鱼、虾米中的一种或几种）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋中的一种或几种）、速冻调制食品【鱼糜制品、肉糜制品（霞糕）中的一种或几种】、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、新鲜果蔬（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、胡萝卜、洋葱、雪菜、香芋、茭白、葫芦、丝瓜、山楂、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、菠萝、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、蒜苔、芹菜、香菜、葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、葡萄干、蜜枣、莲子、山楂糕、脱水蔬菜（豆角、梅菜、黄花菜、贡菜、蕨菜、萝卜、竹笋中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、白玉菇、草菇、茶树菇中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡、豆腐干中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种）、板栗、粮食（糯米、玉米、青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、小麦粉、玉米粉中的一种或几种）、淀粉制品（水晶粉、川粉、粉条的一种或几种）、水、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱中的一种或几种）、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、外购复合调味料（红烧王、排骨酱、海鲜酱、南乳汁）、咖喱粉、酵母抽提物、香辛料或其粉（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、欧芹、高良姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香、荜拔、小茴香、香菜籽、香茅草中的几种）、罗汉果、陈皮、白芷、辣椒（整的或粉状）、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、红薯淀粉中的一种或几种）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油（生抽、老抽）、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒）、芝麻、花生、花椒油、辣椒油、橙汁中的一种或几种为辅料，经预处理、调理或不调理、蒸煮或炸制或炒制或不蒸煮、炸制、炒制工艺，进行组合、拼配，并在 0~10℃ 的条件下进行包装等工艺加工而成，在 0~4℃ 条件下贮存、运输的非即食预制菜肴制品。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。

本标准中所有原辅料均为外购产品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

宜阳大张食品有限公司

H N
Q B