



410096S-2022



河南孟电众安清真食品有限公司企业标准

Q/HMD 0001S-2022

---

# 方便菜肴

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

---

河南孟电众安清真食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南孟电众安清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦飞。

H N  
Q B

# 方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以牛肉、羊肉、香菇、木耳、银耳、面筋、豆腐、黄花菜、红萝卜、西兰花、土豆、黄瓜、红萝卜、白萝卜、冬瓜、西葫芦、竹笋、芹菜、菠菜、青椒、西红柿、黄豆芽中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌生产的方便菜肴。

## 2 分类

产品根据原料的不同可分为：肉制品方便菜肴、豆制品方便菜肴、面筋方便菜肴、食用菌制品方便菜肴、蔬菜制品方便菜肴、混合方便菜肴。

**2.1 肉制品方便菜肴：**以牛肉、羊肉中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

**2.2 豆制品方便菜肴：**以豆腐为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

**2.3 食用菌制品方便菜肴：**以香菇、木耳、银耳中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

**2.4 蔬菜制品方便菜肴：**以黄花菜、红萝卜、西兰花、土豆、黄瓜、红萝卜、白萝卜、冬瓜、西葫芦、竹笋、芹菜、菠菜、青椒、西红柿、黄豆芽中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

**2.5 面筋方便菜肴：**以面筋为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

**2.6 混合方便菜肴：**以牛肉、羊肉、香菇、木耳、银耳、面筋、豆腐、黄花菜、红萝卜、西兰花、土豆、黄瓜、红萝卜、白萝卜、冬瓜、西葫芦、竹笋、芹菜、菠菜、青椒、西红柿、黄豆芽中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌而成。

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

3.1.2 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

3.1.3 香菇应符合 GB/T 1013 和 GB 7096 的规定。

3.1.4 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。

3.1.5 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

3.1.6 面筋应符合 GB 2711 的规定。

3.1.7 豆腐应符合 GB 2712 的规定。

3.1.8 黄花菜、红萝卜、西兰花、土豆、黄瓜、红萝卜、白萝卜、冬瓜、西葫芦、竹笋、芹菜、菠菜、青椒、西红柿、黄豆芽应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

3.1.12 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

3.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

3.1.15 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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
容器	密封完好，无泄漏，无胖听	GB/T 10786
性状	具有该品种应有的性状	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有该品种应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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
	肉制品方便菜肴	蔬菜制品方便菜肴	豆制品方便菜肴、面筋方便菜肴	食用菌制品方便菜肴	混合方便菜肴	
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0					GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	0.8	0.4	0.8	0.4	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.1	0.1	—	0.5	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg ≤	—	—	—	0.1	—	GB 5009.17
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	—	—	0.5	0.5	GB 5009.11
铬（以 Cr 计），mg/kg ≤	0.1	—	—	—	—	GB 5009.123
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	—	—	—	0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 米酵菌酸，mg/kg ≤	—	—	—	0.25	—	GB 5009.189
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加银耳的产品。						

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 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 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 8950 和 GB 14881 的规定。

### 3.7 其它要求

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

出厂检验项目包括:感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、羊肉、香菇、木耳、银耳、面筋、豆腐、黄花菜、红萝卜、西兰花、土豆、黄瓜、红萝卜、白萝卜、冬瓜、西葫芦、竹笋、芹菜、菠菜、青椒、西红柿、黄豆芽中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、葱、蒜、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种），经预处理、卤制、包装、杀菌生产的方便菜肴。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，参照GB 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南孟电众安清真食品有限公司