



410548S-2022



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2022

方便煲仔饭

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：谭延亮。

H N

Q B

方便煲仔饭

1 范围

本标准规定了方便煲仔饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购方便米饭为原料，搭配外购（料包、饮用纯净水），包装而成的方便煲仔饭。

方便米饭：大米、水、单，双甘油脂肪酸酯。

外购料包如下：

菜肴包（见附录）：鱼香肉丝菜包、菌菇牛肉菜包、台式卤肉菜包、土豆牛肉菜包；

煲仔饭汁（液态复合调味料）配料：酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）；

鲜蔬芙蓉汤配料：鸡蛋、菠菜、香菇、胡萝卜、香葱、食用盐、鸡粉、淀粉、香辛料、味精

川味腊肠包配料：猪肉、鸡肉、白砂糖、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制猪肠衣）、白酒、味精、香辛料、食品添加剂（红曲红、食用香精、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）；

广式香肠包配料：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制猪肠衣）、白砂糖、食用盐、白酒、食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠、D-抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）。

外购饮用纯净水：水。

根据搭配料包不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 方便米饭应符合 GB/T 31323 的规定。

2.1.3 菜肴包应符合 Q/HYT 0002S 的规定，见附录 A。

2.1.4 煲仔饭汁应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 川味腊肠包、广式香肠包应符合 GB 2730 的规定。

2.1.6 饮用纯净水应符合 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	料包	饮用纯净水	
性 状	颗粒状	具有产品应有的性状	液态	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，
色 泽	具有产品应有的色泽			

气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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, g/100g	≤ 14 (仅适用于方便米饭)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
亚硝酸盐残留量 ^b , mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于方便米饭和料包、饮用纯净水的混合检验。 b适用于使用该食品添加剂的产品。		

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于方便米饭和料包、饮用纯净水的混合检验。					

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于方便米饭）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B



410089S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2021

调味菜肴（熟肉制品）

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴成伟、张帆。

H N

Q B

调味菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了调味菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法及规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为主要原料，经解冻、清洗、分割，在锅内添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）中的一种或两种（加热），添加或不添加蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）中的一种（经除杂、清洗、切碎或不切碎），添加或不添加食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）中的一种（经除杂、清洗或浸泡、切碎、熟制或不熟制），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）中的一种或两种，与蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）中的一种或多种（经除杂、清洗、切碎）同时投进热油锅里烘炒（翻炒、加水），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、辣椒）中的一种或多种（经除杂、粉碎或不粉碎），添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）中的一种（加水混匀），添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，添加或不添加海带、紫菜（经切碎），经熟制、搅拌、灌装、杀菌、包装而制成的调味菜肴（熟肉制品）。

根据添加原料不同可分为：鱼香肉丝调味菜肴、菌菇牛肉调味菜肴、卤肉菌菇调味菜肴、鸡米芽菜调味菜肴、笋丁牛肉调味菜肴、双椒爆鸡丁调味菜肴、咖喱牛肉调味菜肴、咖喱鸡肉调味菜肴、酸豆角肉沫调味菜肴、宫爆鸡丁调味菜肴、梅菜扣肉调味菜肴、酸菜鸡杂调味菜肴、泡豇豆鸡杂调味菜肴、黑椒牛肉调味菜肴、叉烧鸡肉调味菜肴。

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 黑辣椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
 - 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
 - 2.1.4 黄花菜应符合 NY/T 743 的规定。
 - 2.1.5 大葱、洋葱、大蒜、蒜苔应符合 NY/T 744 的规定。
-

- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.7 竹笋应符合 NY/T 1325 的规定。
- 2.1.8 食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油（猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.34 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
-

- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.47 紫菜应符合 GB/T 23597 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
性状	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
杂质	无正常视力可见外来异物	

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, g/100g	\leq 85	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	\leq 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	\leq 10	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	\leq 0.4	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	\leq 0.1	GB 5009.15
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	\leq 1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μ g/kg	\leq 3.0	GB 5009.26

Q/HYT 0002S-2021

"山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
"β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
"脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加该食品添加剂的产品。			
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 大肠埃希氏菌 O157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
b 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。					
n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值;					
M: 为微生物指标的最高限量值。					

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; 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、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为主要原料，经解冻、清洗、分割，在锅内添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）中的一种或两种（加热），添加或不添加蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）中的一种（经除杂、清洗、切碎或不切碎），添加或不添加食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）中的一种（经除杂、清洗或浸泡、切碎、熟制或不熟制），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）中的一种或两种，与蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）中的一种或多种（经除杂、清洗、切碎）同时投进热油锅里翻炒（翻炒、加水），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、辣椒）中的一种或多种（经除杂、粉碎或不粉碎），添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）中的一种（加水混匀），添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，添加或不添加海带、紫菜（经切碎），经熬制、搅拌、灌装、杀菌、包装而制成的调味菜肴（熟肉制品）。

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，参照相关标准制订本标准，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。

河南亿家红调味食品有限公司

编制说明

本标准适用于以外购方便米饭为原料，搭配外购（料包、饮用纯净水），包装而成的方便煲仔饭。

本标准适用于以外购方便米饭为原料，搭配外购（料包、饮用纯净水），包装而成的方便煲仔饭。

方便米饭：大米、水、单，双甘油脂肪酸酯。

外购料包如下：

菜肴包（见附录）：鱼香肉丝菜包、菌菇牛肉菜包、台式卤肉菜包、土豆牛肉菜包；

煲仔饭汁（液态复合调味料）配料：酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）；

鲜蔬芙蓉汤配料：鸡蛋、菠菜、香菇、胡萝卜、香葱、食用盐、鸡粉、淀粉、香辛料、味精

川味腊肠包配料：猪肉、鸡肉、白砂糖、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制猪肠衣）、白酒、味精、香辛料、食品添加剂（红曲红、食用香精、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）；

广式香肠包配料：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制猪肠衣）、白砂糖、食用盐、白酒、食品添加剂（红曲红、亚硝酸钠、D-抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）。

外购饮用纯净水：水。

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》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南食城记食品科技有限公司