



410578S-2022



河南好活力餐饮管理有限公司企业标准

Q/HHHL 0001S-2022

# 预包装冷藏膳食

2022-02-22 发布

2022-02-22 实施

河南好活力餐饮管理有限公司 发布

## 前 言

本文件由河南好活力餐饮管理有限公司提出。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、河南好活力餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：黄亚萍、洪信斌、陶运鸿。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治、面食及淀粉制品）中的一种或多种，搭配或不搭配菜肴类产品组合而成，并在 0-4℃ 条件下贮存、运输的产品预包装冷藏膳食。

主食类产品为：米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治、面食及淀粉制品。

菜肴类产品为：蔬菜制品菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、淀粉制品菜肴、食用菌制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、肉制品菜肴、水产动物制品菜肴。

### 1.1 主食类产品

#### 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、糙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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 1.1.2 炒米饭

以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、菠菜、白菜、娃娃菜、芹菜、西芹、空心菜、韭菜、芥菜、甘蓝、油菜薹、豌豆苗、茴香苗、蒜苗、九层塔、花椰菜、西兰花、莲菜、南瓜、芋头、山药、莲藕、番茄、茄子、黄瓜、萝卜、红薯、荸荠、辣椒、莴笋、竹笋、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、毛豆、豆芽、洋葱、葱、香菜、蒜薹、蒜头、嫩玉米粒中的一种或几种）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、火腿肠、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、

甜面酱、芝麻酱、香菇酱、杏鲍菇酱、豆瓣酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、姜、辣椒、姜黄、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、椰子汁、乳粉、奶油、稀奶油、干酪、魔芋粉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℃以下环境中进行包装的产品。

### 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（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种）、水果（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、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、罐头食品（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、蒜头中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品（鱼丸、蟹棒中的一种或几种）、速冻油条、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、甜面酱、芝麻酱、香菇酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒、姜黄、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（生鲜果蔬不熟制）、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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 1.1.4 三明治

以面包为原料，添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、水果（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）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（生鲜果蔬不熟制）、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。

### 1.1.5 面食及淀粉制品

以生湿面制品（面条或面片）、挂面、小麦粉、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条、土豆粉、凉皮、粉皮中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加水、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种）、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、蒜头、嫩玉米粒中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）中的多种，再以豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉中的多种为辅料，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℃ 以下环境中进行包装的产品。

### 1.2 菜肴类

是以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻

类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头、食用菌罐头中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，配以水、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果（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）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱、千岛酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、

猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃ 以下,并确保产品在 10℃ 以下环境中进行包装的产品。

菜肴类产品根据主要原料的不同分为蔬菜制品菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、淀粉制品菜肴、食用菌及其制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、肉制品菜肴、水产动物制品菜肴。

### 1.2.1 蔬菜制品菜肴

是以鲜(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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,配以水、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲱鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果(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)、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、

淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

### 1.2.2 豆类制品菜肴

是以豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐中的一种或几种）、黄豆中的一种或多种为主要原料，配以水、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或

几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

### 1.2.3 藻类及其制品菜肴

是以藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念球藻(葛仙米)中的一种或多种】为主要原料,配以水、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)

畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲑鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂（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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 1.2.4 淀粉制品菜肴

是以淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）为主要原料，配以水、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲛鱼罐头、鲷鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、

山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 $10^{\circ}\text{C}$ 以下,并确保产品在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下环境中进行包装的产品。

### 1.2.5 食用菌制品菜肴

是以新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)为主要原料,配以水、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲮鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、櫻桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 1.2.6 蛋及蛋制品菜肴

是以禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，配以水、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念球藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙

丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

### 1.2.7 肉制品菜肴

是以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、速冻调理食品【肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鸡米花、鸡块中的一种或几种）中的一种或几种】中的一种或多种为主要原料，配以水、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲷鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 $10^{\circ}\text{C}$ 以下,并确保产品在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下环境中进行包装的产品。

### 1.2.8 水产动物制品菜肴

是以鲜(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、章鱼中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲷鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)中的

一种或多种为主要原料，配以水、培根、速冻调理食品【肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鸡米花、鸡块中的一种或几种）中的一种或几种】、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、年糕、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果（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）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂（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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的

一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

## 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、三明治、面食及淀粉制品)中的一种或多种,搭配或不搭配菜肴产品组合而成,经快速冷却、包装,并在0-4℃条件下贮存、运输的产品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.6 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.7 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 糙米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.9 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 3.1.11 鲜(冻)畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.12 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.13 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.14 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.15 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。
- 3.1.16 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.17 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.18 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.19 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.20 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 3.1.21 新鲜或干制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.23 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.24 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。

- 3.1.25 小麦胚油应符合 LS/T 3251 的规定。
- 3.1.26 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.27 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.28 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.29 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.30 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 3.1.31 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.32 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.33 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.34 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.35 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.37 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.38 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.39 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.40 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.41 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.42 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.43 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.44 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.45 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.46 香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.47 酿造酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.48 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.50 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.51 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.52 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.53 番茄调味酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.54 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.55 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 3.1.56 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 3.1.57 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 3.1.58 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 3.1.59 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.60 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.61 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.62 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.63 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.64 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.65 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.66 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.67 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.68 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 3.1.69 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.70 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.71 鲮鱼罐头应符合 GB/T 24402 和 GB 7098 的规定。
- 3.1.72 金枪鱼罐头应符合 GB/T 24403 和 GB 7098 的规定。
- 3.1.73 其他鱼类罐头应符合 QB/T 1375 和 GB 7098 的规定。
- 3.1.74 其他罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.75 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.76 速冻面米制品应符合 GB 19295 的规定。
- 3.1.77 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.78 面包应符合 GB/T 7099 的规定。
- 3.1.79 生湿面制品应符合 QB/T 5472 的规定。
- 3.1.80 挂面应符合 LS/T 3212 的规定。
- 3.1.81 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.82 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.83 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.84 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.85 糟卤应符合 DB 31/2006 的规定。
- 3.1.86 琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。

- 3.1.87 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.88 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.89 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.90 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.91 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.92 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.93 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.94 葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.95 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 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	具有产品应有的性状	将适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
	主食类		菜肴类								
	米饭	其他	蔬菜制品	藻类及其制品	食用菌及其制品	淀粉制品	豆类制品	蛋及蛋制品	肉制品	水产动物制品	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) $\leq$	-	0.25 (仅限添加油脂的预包装冷藏膳食)								0.25	GB 5009.227
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) $\leq$	0.18	0.4	0.8	0.8 (以干重计)	0.8	0.4	0.4	0.18	0.4	0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	-		-			0.5	-	-	0.5	-	GB 5009.11
无机砷(以 As 计)	-		-			-	-	-	-	0.1 (鱼类)	GB 5009.11

/ (mg/kg) ≤						及其制品)	
						0.5 (其他)	
镉 (以 Cd 计) / (mg/kg) ≤	-	0.5	-	0.005	0.1	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	-	0.1 (添加有水产动物制品的预包装食品除 外)	-	-	-	-	GB 5009.17
甲基汞 (以 Hg 计) (mg/kg) ≤	0.5 (仅限添加有水产动物制品的预包装食品)					1.0 (肉食性鱼类制品) 0.5 (其他)	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计) / (mg/kg) ≤	-			1.0	2.0		GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺 (μg/kg) ≤	-			3.0	4.0		GB 5009.26
多氯联苯/ (mg/kg) ≤	-				0.5		GB 5009.190
展青霉素/ (μg/kg) ≤	20 (仅限添加苹果、山楂及其制品的产品)						GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							

### 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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup>	5	0	100000	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
蜡样芽孢杆菌	5	1	1000	10000	GB 4789.14

单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.6
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789 相应标准执行； <sup>b</sup> 菌落总数要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。					

### 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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

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

QB

## 编制说明

本标准适用于主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治、面食及淀粉制品）中的一种或多种，搭配或不搭配菜肴类产品组合而成，并在 0-4℃ 条件下贮存、运输的产品预包装冷藏膳食。

主食类产品为：米饭、炒米饭、寿司/饭团、三明治、面食及淀粉制品。

菜肴类产品为：蔬菜制品菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、淀粉制品菜肴、食用菌制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、肉制品菜肴、水产动物制品菜肴。

### 4.1 主食类产品

#### 4.1.1 米饭

以大米、水为主要原料，配以燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米、糙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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 4.1.2 炒米饭

以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、茼蒿、菠菜、白菜、娃娃菜、芹菜、西芹、空心菜、韭菜、芥菜、甘蓝、油菜薹、豌豆苗、茴香苗、蒜苗、九层塔、花椰菜、西兰花、莲菜、南瓜、芋头、山药、莲藕、番茄、茄子、黄瓜、萝卜、红薯、荸荠、辣椒、莴笋、竹笋、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、毛豆、豆芽、洋葱、葱、香菜、蒜薹、蒜头、嫩玉米粒中的一种或几种）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、火腿肠、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、甜面酱、芝麻酱、香菇酱、杏鲍菇酱、豆瓣酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽

提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、姜、辣椒、姜黄、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、椰子汁、乳粉、奶油、稀奶油、干酪、魔芋粉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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 4.1.3 寿司/饭团

以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种）、水果（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、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、罐头食品（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲱鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、蒜头中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品（鱼丸、蟹棒中的一种或几种）、速冻油条、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、甜面酱、芝麻酱、香菇酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒、姜黄、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（生鲜果蔬不熟制）、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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 4.1.4 三明治

以面包为原料，添加鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、水果（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）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄调味酱、花生酱、芝麻酱、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄豆酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、芝麻、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、乳粉、奶油、

稀奶油、炼乳、干酪中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（生鲜果蔬不熟制）、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。

#### 4.1.5 面食及淀粉制品

以生湿面制品（面条或面片）、挂面、小麦粉、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条、土豆粉、凉皮、粉皮中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，添加水、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种）、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、蒜头、嫩玉米粒中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）中的多种，再以豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、腐乳中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、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、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉中的多种为辅料，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℃以下环境中进行包装的产品。

## 4.2 菜肴类

是以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头、食用菌罐头中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，配以水、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果（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）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱、千岛酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃以下,并确保产品在 10℃以下环境中进行包装的产品。

菜肴类产品根据主要原料的不同分为蔬菜制品菜肴、豆类制品菜肴、藻类及其制品菜肴、淀粉制品菜肴、食用菌及其制品菜肴、蛋及蛋制品菜肴、肉制品菜肴、水产动物制品菜肴。

#### 4.2.1 蔬菜制品菜肴

是以鲜(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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,配以水、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花

生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果(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)、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃ 以下,并确保产品在 10℃ 以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.2 豆类制品菜肴

是以豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐中的一种或几种)、黄豆中的一种或多种为主要原料,配以水、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲑鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

### 4.2.3 藻类及其制品菜肴

是以藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念球藻（葛仙米）中的一种或多种】为主要原料，配以水、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲑鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 $10^{\circ}\text{C}$ 以下,并确保产品在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.4 淀粉制品菜肴

是以淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)为主要原料,配以水、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、鲜(冻)蔬菜(上海青、生菜、油菜、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲮鱼罐头、鲳鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、

板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂（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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、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℃ 以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.5 食用菌制品菜肴

是以新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）为主要原料，配以水、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉条、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、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、章鱼中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、

咸肉中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、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℃ 以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.6 蛋及蛋制品菜肴

是以禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,配以水、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的

一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉及其副产品(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种)、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、章鱼中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块、鸡米花、土豆饼、鸡块中的一种或几种)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、年糕、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲷鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种)、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果(干)、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱(甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、

魔芋粉中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、熟制或不熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.7 肉制品菜肴

是以鲜（冻）畜禽肉及其副产品（猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、速冻调理食品【肉糜制品（猪排、牛排中的一种或几种）、裹面制品（鸡米花、鸡块中的一种或几种）中的一种或几种】中的一种或多种为主要原料，配以水、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、新鲜或干制食用菌（猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种）、淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种）、淀粉制品（红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种）、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种】、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种）、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、速冻调理食品【鱼糜制品（蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种）、裹面制品（鱼块）、调味水产制品（可食用鱼、虾中的一种或几种）中的一种或几种】、年糕、罐头（金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲷鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、

海鲜酱中的一种或几种)、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种)、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种)、果酱(草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂(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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

#### 4.2.8 水产动物制品菜肴

是以鲜(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、章鱼中的一种或几种)、速冻调理食品【鱼糜制品(蟹柳、鱼糕、鱿鱼排中的一种或几种)、裹面制品(鱼块)、调味水产制品(可食用鱼、虾中的一种或几种)中的一种或几种】、罐头(金枪鱼罐头、鲈鱼罐头、黄花鱼罐头、黄鱼罐头、沙丁鱼罐头、凤尾鱼罐头、豆豉鲑鱼罐头、鲮鱼罐头、海鱼罐头、明虾罐头、皮皮虾罐头、对虾罐头、磷虾罐头、北极甜虾罐头、龙尾虾罐头、水果罐头中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,配以水、培根、速冻调理食品【肉糜制品(猪排、牛排中的一种或几种)、裹面制品(鸡米花、鸡块中的一种或几种)中的一种或几种】、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、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、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、新鲜或干制食用菌(猴头菇、香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、洋蘑菇、柳松菇中的一种或几种)、淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、甘薯淀粉、蚕豆淀粉、豌豆淀粉、藕淀粉、菱角淀粉中的一种或几种)、淀粉制品(红薯粉丝、绿豆粉丝、豌豆粉丝、魔芋粉丝、马铃薯粉丝、红薯粉条、甘薯粉丝、绿豆粉条、豌豆粉条、魔芋粉条、马铃薯粉条、甘薯粉条、木薯粉条中的一种或几种)、藻类及其制品【紫菜、裙带菜、海带、海白菜、海苔、昆布、发菜、球状念珠藻(葛仙米)中的一种或几种】、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、腐乳中的一种或几种)、黄豆、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、蒜头、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种)、年糕、食用

植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油、小麦胚油中的一种或几种）、坚果及籽类食品【松籽仁、榛子仁、腰果、杏仁、扁桃仁、南瓜籽仁、莲子、葵花籽仁、开心果、核桃仁、白果（干）、板栗、花生、芝麻中的一种或几种】、水果（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）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、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、花生酱、芝麻酱、咖喱粉、酵母抽提物、香菇酱、杏鲍菇酱、酿造酱（甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱侯酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、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、沙拉酱、番茄调味酱中的一种或几种）、糟卤、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、姜、辣椒、姜黄、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、果酱（草莓果酱、芒果果酱、苹果果酱、蓝莓果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、香橙果酱、樱桃果酱、桑葚果酱、山楂果酱、橙皮果酱中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰子汁、灭菌乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、干酪、魔芋粉、食品添加剂（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、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、成型、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℃以下环境中进行包装的产品。

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DB 31/2025《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》、T/CGCC33.1《预包装冷藏膳食：不含生鲜类》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。