



410331S-2022



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0005S-2022

# 方便米面制品

2022-02-05 发布

2022-02-05 实施

河南裕农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东。

本标准替代 Q/HYN 0005S-2019。

H N  
Q B

# 方便米面制品

## 1 范围

本标准规定了方便米面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主食类【寿司、饭团、米饭、谷物杂粮饭、面条、意大利面（粉）中的一种或几种】为主要原料，搭配或不搭配菜肴、果蔬制品、罐头食品、酱腌菜中的一种或几种包装加工而成的方便米面制品。

**寿司、饭团：**以大米、水、调味液（酿造食醋、山梨糖醇、柠檬酸钠、水、海藻糖、食用盐）、紫菜为主要原料，大米经加水与调味液煮制或蒸制，加入紫菜，加入鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、动物性水产制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽中的一种或几种）【（经蒸制、煮制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、鲜（冻）蔬菜【生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜中的一种或几种】（经熟制或不熟制）、酱腌菜、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇中的一种或几种）（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）（经烤制或煮制或煎制）、肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根、火腿肠中的一种或几种）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（芦笋、萝卜、豌豆）、水果罐头（黄桃、菠萝、橘子）、菌菇罐头（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇、木耳、金针菇）中的一种或几种】、速冻或冷藏调理食品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉、熟鱼肉中的一种或几种）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、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）、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、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（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、甜罗勒（罗勒叶）、小茴香、百里香、丁香、薄荷叶、迷迭香、牛至中的一种或几种】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鱼肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）的一种或多种为辅料，搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子中的一种或几种），经冷却混合、定（成）型、包装加工而成的。

**米饭：**以大米为主要原料，经加水、添加或不添加调味液煮制或蒸制，冷却、加工而成。

**谷物杂粮饭：**以大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米、藜麦、山药、红枣、红豆、绿豆、黑豆、花生中的几种为主要原料，经加水、添加或不添加调味液煮制或蒸制、冷却、加工而成。

**面条：**以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成；或以鲜面条（或挂面），经蒸制或煮制，冷却、加工而成。

**意大利面（粉）：**以意大利面（粉）为主要原料，经加水煮制，冷却、加工而成。

**菜肴：**鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、动物性水产制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、贝类、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、大蒜、姜、洋葱、辣椒、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜中的一种或几种]、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、蟹味菇、花菇、茶树菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、金针菇、银耳、木耳中的一种或几种）、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、烟熏鸡肉、培根中的一种或几种）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（芦笋、萝卜、豌豆、榨菜）、水果罐头（黄桃、菠萝、橘子）中的一种或几种】、速冻或冷藏调理食品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟猪肉、熟虾肉、熟鱼肉、菌菇丸中的一种或几种）经煮制或熏煮或烤制、豆制品（豆腐、豆皮、腐竹、豆泡中的一种或几种）、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮中的一种或几种）、豆类（黄豆、青豆、红豆、绿豆、黑豆中的一种或几种）、坚果及籽类（松仁、核桃、玉米粒、板栗、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、葡萄干中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、

黄糖中的一种或几种)、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、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)、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(牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面)、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶(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、甜罗勒(罗勒叶)、小茴香、百里香、丁香、薄荷、迷迭香、牛至中的一种或几种】、桂圆、枸杞、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鱼肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的多种为原料,经过前处理、煮制或蒸制或烤制或熏制、或经食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)中的一种或多种油炸或炒制、混合或不混合、冷却、包装加工而成。

**果蔬制品:**以鲜(冻)蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、苗菜、法香(荷兰芹)、大葱、大蒜、姜、洋葱、山药、辣椒、甜椒、黄瓜、莴笋、洋葱、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、青豆中的一种或几种]、鲜(冻)水果(葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子中的一种或几种)中的一种或多种为主要原料,经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、去表面水,加入或不加入蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或多种,经混合、包装、加工而成的。

**罐头食品:**鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头、菌菇罐头中的一种或多种,经混合、包装、加工而成的。

**酱腌菜:**酱腌菜(榨菜、竹笋、萝卜)。

根据主辅料不同可分为不同产品。

## 2. 原料

### 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 大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米、藜麦、山药、红枣、红豆、绿豆、黑豆、花生应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉)应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.5 植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 鲜（冻）蔬菜、鲜（冻）水果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 鲜（冻）食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.11 火腿肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.12 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 速冻调理制品应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.14 冷藏调理制品应符合 SB/T 10648 的规定。
- 2.1.15 豆制品（豆腐、豆皮、腐竹、豆泡）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 果脯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.20 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 清酒应符合的 GB 2758 规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.31 米饭调味液、香菇酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 花生酱应符合的 LS/T 3311 规定。

- 2.1.36 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.37 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.39 水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 桂圆、枸杞应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.42 椰汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.43 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.44 奶油、奶酪、稀奶油应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.45 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.46 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头、菌菇罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.49 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.50 鲜面条应新鲜、卫生、无变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.51 挂面、意大利面（粉）应符合 LS/T 3212 的规定。
- 2.1.52 葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.53 酱腌菜应符合 GB 2714 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色洁净瓷盘中，自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18[未搭配料包的米饭、谷物杂粮饭、面条、意大利面（粉）的检验] 0.4（其它产品）	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>b</sup> ，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加动物水产品及其制品的产品；甲基汞可先测总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞； b 仅适用于使用苹果、山楂及其制品的产品。			

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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g （不适用于使用新鲜水果、蔬菜的产品）	5	0	10 <sup>5</sup>	—	GB 4789.2
大肠埃希氏菌，CFU/g	5	0	20	—	GB 4789.38 平板计数法
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
副溶血性弧菌 <sup>e</sup> ，MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.7
蜡样芽孢杆菌 <sup>f</sup> ，CFU/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.14
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b. 仅适用添加肉制品、鲜切果蔬的产品。 d. 仅适用添加牛肉制品及鲜切果蔬的产品。 e. 仅适用添加水产制品的产品 f. 仅适用添加大米及制品的产品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验一周一次，验证检验应增加菌落总数（仅限有此项目的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以主食类【寿司、饭团、米饭、谷物杂粮饭、面条、意大利面（粉）中的一种或几种】为主要原料，搭配或不搭配菜肴、果蔬制品、罐头食品、酱腌菜包装加工而成的方便米面制品。

**寿司、饭团：**以大米、水、调味液（酿造食醋、山梨糖醇、柠檬酸钠、水、海藻糖、食用盐）、紫菜为主要原料，大米经加水与调味液煮制或蒸制，加入紫菜，加入鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、动物性水产制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽中的一种或几种）【（经蒸制、煮制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）炸制）】、鲜（冻）蔬菜【生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜中的一种或几种】（经熟制或不熟制）、酱腌菜、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇中的一种或几种）（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）（经烤制或煮制或煎制）、肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根、火腿肠中的一种或几种）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（芦笋、萝卜、豌豆）、水果罐头（黄桃、菠萝、橘子）、菌菇罐头（香菇、真姬菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、海鲜菇、木耳、金针菇）中的一种或几种】、速冻或冷藏调理食品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉、熟鱼肉中的一种或几种）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、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）、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、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（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、甜罗勒（罗勒叶）、小茴香、百里香、

丁香、薄荷叶、迷迭香、牛至中的一种或几种】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鱼肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）的一种或多种为辅料，搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子中的一种或几种），经冷却混合、定（成）型、包装加工而成的。

**米饭：**以大米为主要原料，经加水、添加或不添加调味液煮制或蒸制，冷却、加工而成。

**谷物杂粮饭：**以大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米、藜麦、山药、红枣、红豆、绿豆、黑豆、花生中的几种为主要原料，经加水、添加或不添加调味液煮制或蒸制、冷却、加工而成。

**面条：**以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成；或以鲜面条（或挂面），经蒸制或煮制，冷却、加工而成。

**意大利面（粉）：**以意大利面（粉）为主要原料，经加水煮制，冷却、加工而成。

**菜肴：**鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、动物性水产制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、贝类、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、大蒜、姜、洋葱、辣椒、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜中的一种或几种]、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇、蟹味菇、花菇、茶树菇、平菇、猴头菇、鸡腿菇、金针菇、银耳、木耳中的一种或几种）、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、烟熏鸡肉、培根中的一种或几种）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（芦笋、萝卜、豌豆、榨菜）、水果罐头（黄桃、菠萝、橘子）中的一种或几种】、速冻或冷藏调理食品（鱼丸、虾丸、牛肉丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟猪肉、熟虾肉、熟鱼肉、菌菇丸中的一种或几种）经煮制或熏煮或烤制、豆制品（豆腐、豆皮、腐竹、豆泡中的一种或几种）、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮中的一种或几种）、豆类（黄豆、青豆、红豆、绿豆、黑豆中的一种或几种）、坚果及籽类（松仁、核桃、玉米粒、板栗、花生、芝麻、葵花籽中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油中的一种或几种）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯、葡萄干中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖中的一种或几种）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、

芝麻酱、果酱、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）、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（牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面）、香辛料【花椒、八角、桂皮、香叶（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、甜罗勒（罗勒叶）、小茴香、百里香、丁香、薄荷、迷迭香、牛至中的一种或几种】、桂圆、枸杞、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鱼肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的多种为原料，经过前处理、煮制或蒸制或烤制或熏制、或经食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）中的一种或多种油炸或炒制、混合或不混合、冷却、包装加工而成。

**果蔬制品：**以鲜（冻）蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、苗菜、法香（荷兰芹）、大葱、大蒜、姜、洋葱、山药、辣椒、甜椒、黄瓜、莴笋、洋葱、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、青豆中的一种或几种]、鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果、橙子中的一种或几种）中的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、去表面水，加入或不加入蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

**罐头食品：**鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头、菌菇罐头中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

**酱腌菜：**酱腌菜（榨菜、竹笋、萝卜）。

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，参照相关标准制订了本企业标准，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。