



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。



## 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、蘑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	
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	$\leq$	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	$\leq$	0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu\text{g}/\text{kg}$	$\leq$	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	$10^5$	-	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	$10^2$	$10^3$	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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.7
蜡样芽孢杆菌 <sup>f</sup> , CFU/g	5	1	$10^3$	$10^4$	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。

---



## 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。

河南裕农食品有限公司