



410620S-2022



河南秣嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0001S-2022

# 方便米饭

2022-03-18 发布

2022-03-18 实施

河南秣嘉食品产业有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军、边传亮、聂朋歌。

本标准自发布实施日起替代 Q/HNJ 0001S-2019（备案号：413013S-2019）。

H N

Q B

# 方便米饭

## 1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验规则等。

本标准适用于以方便米饭包（外购）为原料，搭配方便菜肴包（外购）（广式腊肠包、菌菇牛肉包、土豆牛肉包、杏鲍菇红烧牛肉包、台式卤肉包、小香菇炖鸡包、咖喱鸡肉包、双椒牛肉包、梅菜扣肉包、青豆腊肉包、酸豇豆肉沫包、香菇鸡丁包、鱼香肉丝包）、调味汁包（外购）、水包（外购）经过组合、包装而成的非即食方便米饭。

（外购）方便米饭包（方便米面制品）：配料为大米、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙。

（外购）方便菜肴包（广式腊肠包）（腌腊肉制品）：配料为猪肉、鸡肉、食用盐、白砂糖、白酒、胶原蛋白肠衣、食品添加剂（亚硝酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）。

（外购）方便菜肴包（菌菇牛肉包）（肉罐头类）：配料为杏鲍菇、牛肉、植物油、青豆、水、辣椒、大葱、姜、蒜、酿造酱油、白砂糖、玉米淀粉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（土豆牛肉包）（肉罐头类）：配料为土豆、牛肉、植物油、胡萝卜、青豆、剁椒、水、豆瓣酱、葱、姜、蒜、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、冰糖、白砂糖、辣椒粉、淀粉、鸡粉调味料、味精、香辛料、食品添加剂（双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）。

（外购）方便菜肴包（杏鲍菇红烧牛肉）（肉罐头类）：配料为杏鲍菇、牛肉、植物油、青豆、水、辣椒、大葱、姜、蒜、酿造酱油、白砂糖、玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、亚硝酸钠、红曲红、复配水分保持剂（胶原蛋白、葡萄糖、卡拉胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯）、食用香精香料（牛肉精膏）】。

（外购）方便菜肴包（台式卤肉）（肉罐头类）：配料为骨汤（水、猪骨）、猪肉、洋葱、香菇、香辛料、白砂糖、食用植物油、马铃薯淀粉、酿造酱油（含焦糖色）、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料。

（外购）方便菜肴包（小香菇炖鸡）（肉罐头类）：配料为鸡腿肉、香菇、大豆油、酱油、蚝油、豆瓣酱、料酒、马铃薯淀粉、水、白砂糖、葱、味精、姜、鸡精调味料、蒜、十三香、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（咖喱鸡肉）（肉罐头类）：配料为鸡肉、土豆、胡萝卜、植物油、白砂糖、酱油、葱、姜、蒜、食用盐、味精、食用淀粉、十三香、咖喱粉、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸，5'-呈味核苷酸二钠、食用香精香料）。

(外购)方便菜肴包(双椒牛肉包)(肉罐头类):配料为牛肉、泡椒、剁椒、笋、大豆油、料酒、蒜、葱、蚝油、姜、酱油、味精、马铃薯淀粉、水、鸡精调味料、老抽、十三香、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料)。

(外购)方便菜肴包(梅菜扣肉包)(肉罐头类):碎米芽菜【芥菜、食用盐、白砂糖、复合香辛料、食品添加剂(山梨酸钾、三氯蔗糖)经腌渍工艺加工而成】、青豆、猪肉、食用植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂(乳酸)。

(外购)方便菜肴包(青豆腊肉包)(肉罐头类):青豆、腊肉(猪肉、食用盐、亚硝酸钠)、食用植物油、食用盐、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂(乳酸)。

(外购)方便菜肴包(酸豇豆肉沫包)(肉罐头类):酸豇豆(豇豆、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、安赛蜜经腌渍工艺加工而成)、猪肉、食用植物油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉)、食用盐、白砂糖、食醋、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂(乳酸)。

(外购)方便菜肴包(香菇鸡丁包)(肉罐头类):香菇、鸡肉、青豆、食用植物油、豆瓣酱(辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉)、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂(乳酸)。

(外购)方便菜肴包(鱼香肉丝包)(肉罐头类):猪肉、木耳、竹笋、食用植物油、食用盐、水、白砂糖、食醋、鸡精调味料、泡椒(辣椒、食用盐)、味精、淀粉、豆瓣酱(蚕豆、辣椒、食用盐、水、小麦粉)、香辛料、食用香精香料、食品添加剂(乳酸)。

(外购)调味汁包(液体复合调味料):配料为酿造酱油、白砂糖、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

(外购)水包配料为水。

根据原料不同分为以下几种:广式腊肠方便米饭、菌菇牛肉方便米饭、土豆牛肉方便米饭、杏鲍菇红烧牛肉方便米饭、台式卤肉方便米饭、小香菇炖鸡方便米饭、咖喱鸡肉方便米饭、双椒牛肉方便米饭、双椒牛肉方便米饭、梅菜扣肉方便米饭、青豆腊肉方便米饭、酸豇豆肉末方便米饭、香菇鸡丁方便米饭、鱼香肉丝方便米饭。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 方便米饭包(外购)应符合 Q/BHTL 0004S 的规定,见附录 A。

2.1.2 外购梅菜扣肉包、酸豇豆肉末包、菌菇牛肉包、土豆牛肉包、杏鲍菇红烧牛肉包、台式卤肉包、小香菇炖鸡包、咖喱鸡肉包、双椒牛肉包、香菇鸡丁包、鱼香肉丝包、青豆腊肉包应符合 Q/HZS 0001S 的规定,见附录 B。

2.1.3 广式腊肠包应符合 Q/HBTS 0001S 的规定,见附录 C。

2.1.4 调味汁包(外购)应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 水包应符合 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
	方便米饭包	方便菜肴包	调味汁包	水包	
性 状	粒状	具有产品应有的性状		透明液体	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，熟制后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽			无色	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味。			无异味、无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

### 2.3 理化指标

方便米饭包、方便菜肴包、调味汁包理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标			检 验 方 法
		方便米饭包	方便菜肴包	调味汁包	
水分, g/100g	≤	15	—	—	GB 5009.3
复水性(90℃水复水时间), min	≤	15	—	—	GB/T 31323
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	—	3.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	—	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤	—	8.0	—	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	0.4	0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	—	0.5	0.5	GB 5009.11
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.2	0.1	—	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	—	1.0	—	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	—	3.0	—	GB 5009.26
<sup>a</sup> 亚硝酸盐残留量(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	—	20.0	—	GB 5009.33
<sup>b</sup> 苯并(a)芘, μg/kg	≤	—	5.0	—	GB 5009.27
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	—	0.075	—	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	—	0.5	—	GB 5009.121
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤	—	3.0	—	GB 5009.277
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	—	—	GB 5009.22

注：1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2、a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品；b 仅适用于方便菜肴包（广式腊肠包）。

3、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。

水包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
余氯（游离氯），mg/L	≤ 0.05	GB/T 5750
三氯甲烷，mg/L	≤ 0.02	GB/T 5750
四氯化碳，mg/L	≤ 0.002	GB/T 5750
耗氧量（O <sub>2</sub> ），mg/L	≤ 2.0	GB/T 5750
溴酸盐，mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750
阴离子合成洗涤剂，mg/L	≤ 0.3	GB/T 5750
总 α 放射性，Bq/L	≤ 0.5	GB/T 5750
*总 β 放射性，Bq/L	≤ 0.8	GB/T 5750
总砷（以 As 计），mg/L	≤ 0.01	GB 5009.11
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.01	GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/L	≤ 0.005	GB 5009.15
亚硝酸盐（以 NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> 计），mg/L	≤ 0.005	GB 8538

\*总 β 放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>c</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
<sup>b</sup> 大肠菌群，CFU/mL	5	0	0	—	GB 4789.3 中的平板计数法

<sup>b</sup> 铜绿假单胞菌, CFU/250mL	5	0	0	—	GB 8538
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 仅适用于水包的检验;</p> <p>c 仅适用于含有牛肉的菜肴包;</p> <p>微生物指标适用于方便米饭包和菜肴包、调味汁包的混合检验。</p>					

## 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于方便米饭包)、菌落总数(仅适用于方便米饭包和方便菜肴包、调味汁包的混合检验)、大肠菌群(仅适用于方便米饭包和方便菜肴包、调味汁包的混合检验)。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：322969S-2021

备案日期：2021-12-17



**Q/BHTL**

江苏聚五味食品有限公司企业标准

Q/BHTL 0004S-2021

谷物制成品系列

2021-11-17 发布

2021-12-18 实施

江苏聚五味食品有限公司发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 20001.10-2014 规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的有关规定。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762 中谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)大米制品除外]铅指标 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 的要求。

本标准由江苏聚五味食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：陶贵鹏、潘国贵、陈刚、尹安丽。

本标准于2021年11月发布。

## 谷物制成品系列

### 1 范围

本标准规定了谷物制成品系列的分类与命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于以第3节分类与命名中原料、辅料和及工艺加工而成的谷物制成品系列（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB 25559 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸二氢钙
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量
- GB/T 31323 方便米饭
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局（2005）第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 分类和命名

#### 3.1 分类

按原料、辅料和加工工艺不同分为方便米饭、方便米粉。

#### 3.2 命名

以大米（经粉碎）为主要原料，选择性添加麦芽糊精、食用淀粉、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经预处理、配料、混合、熟化成型、干燥、冷却、包装制成的产品为方便米饭。

Q/BHTL 0004S-2021

以大米（经粉碎）为主要原料，选择性添加麦芽糊精、食用淀粉、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙，经预处理、配料、混合、熟化成型、干燥、冷却、包装制成的产品为方便米饭。

#### 4 要求

##### 4.1 原料

- 4.1.1 大米、大米粉应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。  
 4.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。  
 4.1.3 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。  
 4.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。  
 4.1.5 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。  
 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

##### 4.2 感官指标与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项目	指 标	试验方法
色泽	色泽与该品种特有的颜色。	取适量试样平摊于白瓷瓷盘内，在光线充足、无异味的环境中目视、鼻嗅、品尝。
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。	
组织状态	具有该品种应有的组织状态。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

##### 4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
水分, (g/100g)	≤ 15.0	GB 5009.3
复水性	90℃水复水时间 (min)	按GB/T 31323附录A方法执行
	20℃水复水时间 (min)	

##### 4.4 污染物限量

污染物限量与试验方法应符合表3的规定。

表3 污染物限量与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定	

##### 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

##### 4.6 微生物指标与试验方法

微生物指标与试验方法应按 GB 17400 的规定执行。

致病菌限量应按GB 29921的规定执行。

#### 4.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定。

#### 4.9 净含量及试验方法

产品的净含量按国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令的规定，试验方法按JJF 1070的规定进行。

#### 4.10 食品加工的卫生要求

食品加工的卫生要求按GB 14881执行。

### 5 检验规则

#### 5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官指标、水份、净含量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1、4.10以外的全部要求。

#### 5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于500g（不小于5个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1000g（不小于8个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，判该批次产品为合格或该次型式检验结论为合格。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合标准要求时，可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判该批次产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

Q/BHTL 0004S-2021

5.5.3 微生物指标不符合本标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格或该次型式检验结论为不合格。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料 and 容器应清洁、干燥，符合食品卫生要求。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

### 6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥处；也可以贮存在 15℃ 以下保鲜冷藏的环境中。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

## 7 保质期

自产品生产之日起，在常温的贮运条件下，产品保质期为 18 个月；在 15℃ 以下保鲜冷藏的贮运条件下，产品保质期为 24 个月。



河南中发源食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2021

---

# 调理菜肴（熟肉制品）

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南中发源食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南中发源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付赛赛、陈志强、姚幸福。

本标准自发布实施之日起替代Q/HZS 0001S-2020（416401S-2020）。

H N

Q B

## 调理菜肴（熟肉制品）

### 1 范围

本标准规定了调理菜肴（熟肉制品）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、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种），竹笋或笋干、青豆、花生米、胡萝卜、辣椒、木耳、香菇、杏鲍菇、梅菜、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种，经预处理后加入或不加入，加入酸豆角、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合调配、熟制、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（熟肉制品）。

根据原辅料不同可分为：竹笋肉丝（片）、鱼香肉丝、红烧牛肉、香菇鸡丁、菌菇牛肉、狮子头、梅菜扣肉、酸豆角肉沫、宫保鸡丁、咖喱鸡丁、调理牛肉菜肴、调理羊肉菜肴、调理鸡肉菜肴、调理鸭肉菜肴。

### 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 牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 竹笋或笋干、辣椒、梅菜、青豆、胡萝卜、大葱、大蒜、生姜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.4 木耳、香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 食糖（白砂糖、绵白糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- 2.1.10 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.18 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.22 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 复配防腐剂、复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.30 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.31 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油）应符合 GB 30616 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	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷碗中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，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	
固形物, g/100g	≥	55	GB/T 10786
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤	3.5	GB 5009.44
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬 (以Cr计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠, g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
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。			
†仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求,按GB 4789.26规定的方法检验。

#### 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和GB 8950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:感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，经预处理、分切，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种），竹笋或笋干、青豆、花生米、胡萝卜、辣椒、木耳、香菇、杏鲍菇、梅菜、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种，经预处理后加入或不加入，加入酸豆角、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种），食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、调味料酒、生活饮用水、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、乳酸、辣椒红、红曲红、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的几种，加入或不加入葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复配水分保持剂（焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的几种，加入或不加入碳酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、海藻糖、海藻酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、氯化钾、碳酸氢钠、柠檬酸钠、麦芽糊精、D-异抗坏血酸钠、胶原蛋白、大豆分离蛋白、食用盐、葡萄糖、卡拉胶中的一种或几种）、复配增稠剂（黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、葡萄糖、小麦粉、食用盐）、食品用香精（鸡肉膏、牛肉膏、辣椒精油中的一种或几种）中的一种或多种，经混合调配、熟制、包装、灭菌加工而成的调理菜肴（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GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品按GB 2760的类别为08.03.08肉罐头类。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南中发源食品有限公司



河南省百年谭记食品有限公司企业标准

Q/HBTS 0001S-2018

# 腌腊肉制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南省百年谭记食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构》的规定编写。

本标准由河南省百年谭记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯李丹。

本标准于实施之日起代替 Q/HBTS0001S-2016(备案号 411219S-2016)。

H N  
Q B

## 腌腊肉制品

### 1 范围

本标准规定了腌腊肉制品的分类、要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜(冻)猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉、鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉中的一种为原料,辅以白砂糖、食用盐、白酒、酿造酱油、辣椒粉、花椒粉、草果、八角、山奈、小茴香、桂皮、丁香、砂仁、亚硝酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、天然肠衣、大豆组织蛋白、胶原蛋白肠衣,经选料、分割、腌制、脱盐、干制、烟熏制成的腌腊肉制品。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.2 亚硝酸钠应符合 GB1886.11 的规定。

2.1.3 鲜(冻)猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 鸭肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.7 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 草果、山奈、小茴香、桂皮、砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.11 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.14 花椒粉应符合 LY/T 1652 的规定。

2.1.15 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.17 大豆组织蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.18 天然肠衣应符合 GB/T 17740 的规定。

2.1.19 胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。

Q/HBTS 0001S-2018

## 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
外观	切口平整，表面清爽，光亮	取适量样品置于洁净的瓷盘中，肉眼观其色泽、组织形态，外观，检查有无异味，闻其气味，煮熟后品尝其滋味
色泽	脂肪组织呈黄白色或黄褐色，肌肉组织呈暗红色或紫红色	
组织形态	肉质坚实、纹理清晰	
气味及滋味	具有瘦猪肉的香味与滋味，略咸，无异味	

## 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 $\leq$	50	GB 5009.3	
食用盐 (以NaCl计), g/100g $\leq$	9	GB 5009.44	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉	0.5	GB 5009.227
	鸡肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉	1.5	
酸价 (以脂肪计) (AOH), g/100g $\leq$	猪肉、猪头、猪舌、猪尾、猪肝、猪心、猪肾、猪肚、牛肉、兔肉	4.0	GB 5009.229
	鸡肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉	1.6	
总砷 (以As计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11	
铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12	
镉 (以Cd计), mg/kg $\leq$	猪肉、牛肉、兔肉、鸡肉、鸭舌、鸭翅、鸭脚、鸡肉、鸡爪、鸡翅、鹅肉、猪头、猪舌、猪尾、猪心、猪肚	0.1	GB 5009.15

Q/HBTS 0001S-2018

	猪肝	0.5	
	猪肾	1.0	
总汞 (以Hg计), mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-亚甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
苯并(a)芘, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.27
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	30	GB 5009.33
镉 (以Cd计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
双乙酸钠, g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
*铅指标严于食品安全国家标准。			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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国家有关规定及公告。

### 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以方便米饭包（外购）为原料，搭配方便菜肴包（外购）（广式腊肠包、菌菇牛肉包、土豆牛肉包、杏鲍菇红烧牛肉包、台式卤肉包、小香菇炖鸡包、咖喱鸡肉包、双椒牛肉包、梅菜扣肉包、青豆腊肉包、酸豇豆肉沫包、香菇鸡丁包、鱼香肉丝包）、调味汁包（外购）、水包（外购）经过组合、包装而成的非即食方便米饭。

（外购）方便米饭包（方便米面制品）：配料为大米、玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙。

（外购）方便菜肴包（广式腊肠包）（腌腊肉制品）：配料为猪肉、鸡肉、食用盐、白砂糖、白酒、胶原蛋白肠衣、食品添加剂（亚硝酸钠、红曲红、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠）。

（外购）方便菜肴包（菌菇牛肉包）（肉罐头类）：配料为杏鲍菇、牛肉、植物油、青豆、水、辣椒、大葱、姜、蒜、酿造酱油、白砂糖、玉米淀粉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（土豆牛肉包）（肉罐头类）：配料为土豆、牛肉、植物油、胡萝卜、青豆、剁椒、水、豆瓣酱、葱、姜、蒜、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、冰糖、白砂糖、辣椒粉、淀粉、鸡粉调味料、味精、香辛料、食品添加剂（双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠）。

（外购）方便菜肴包（杏鲍菇红烧牛肉）（肉罐头类）：配料为杏鲍菇、牛肉、植物油、青豆、水、辣椒、大葱、姜、蒜、酿造酱油、白砂糖、玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂【谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、复配防腐剂（双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素）、亚硝酸钠、红曲红、复配水分保持剂（胶原蛋白、葡萄糖、卡拉胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、六偏磷酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯）、食用香精香料（牛肉精膏）】。

（外购）方便菜肴包（台式卤肉）（肉罐头类）：配料为骨汤（水、猪骨）、猪肉、洋葱、香菇、香辛料、白砂糖、食用植物油、马铃薯淀粉、酿造酱油（含焦糖色）、料酒、食用盐、味精、鸡精调味料。

（外购）方便菜肴包（小香菇炖鸡）（肉罐头类）：配料为鸡腿肉、香菇、大豆油、酱油、蚝油、豆瓣酱、料酒、马铃薯淀粉、水、白砂糖、葱、味精、姜、鸡精调味料、蒜、十三香、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（咖喱鸡肉）（肉罐头类）：配料为鸡肉、土豆、胡萝卜、植物油、白砂糖、酱油、葱、姜、蒜、食用盐、味精、食用淀粉、十三香、咖喱粉、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、柠檬酸，5'-呈味核苷酸二钠、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（双椒牛肉包）（肉罐头类）：配料为牛肉、泡椒、剁椒、笋、大豆油、料酒、蒜、葱、蚝油、姜、酱油、味精、马铃薯淀粉、水、鸡精调味料、老抽、十三香、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、食用香精香料）。

（外购）方便菜肴包（梅菜扣肉包）（肉罐头类）：碎米芽菜【芥菜、食用盐、白砂糖、复合香辛料、食品添加剂（山梨酸钾、三氯蔗糖）经腌渍工艺加工而成】、青豆、猪肉、食用植物油、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂（乳酸）。

（外购）方便菜肴包（青豆腊肉包）（肉罐头类）：青豆、腊肉（猪肉、食用盐、亚硝酸钠）、食用植物油、食用盐、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂（乳酸）。

（外购）方便菜肴包（酸豇豆肉沫包）（肉罐头类）：酸豇豆（豇豆、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、安赛蜜经腌渍工艺加工而成）、猪肉、食用植物油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉）、食用盐、白砂糖、食醋、鸡精调味料、味精、香辛料、食品添加剂（乳酸）。

（外购）方便菜肴包（香菇鸡丁包）（肉罐头类）：香菇、鸡肉、青豆、食用植物油、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、水、小麦粉）、食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂（乳酸）。

（外购）方便菜肴包（鱼香肉丝包）（肉罐头类）：猪肉、木耳、竹笋、食用植物油、食用盐、水、白砂糖、食醋、鸡精调味料、泡椒（辣椒、食用盐）、味精、淀粉、豆瓣酱（蚕豆、辣椒、食用盐、水、小麦粉）、香辛料、食用香精香料、食品添加剂（乳酸）。

（外购）调味汁包（液体复合调味料）：配料为酿造酱油、白砂糖、水、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠。

（外购）水包配料为水。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中方便米饭包、菜肴包、调味汁包铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，水包总β放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定。