



410838S-2022



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0007S-2022

方便米饭

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨冠军、王永兴。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便湿米饭包、调味湿米饭包、外购干米饭包中的一种为主要原料，搭配或不搭配配料包【外购复合调味料包（即食复合调味料包）、外购罐头制品包、外购熟肉制品包、自制包装饮用水包或外购包装饮用水包中的一种或几种】，经封口、包装而成的方便米饭。

方便湿米饭包：【以大米或糙米为原料，辅以不辅以玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、黑豆、黄豆、青豆、豌豆、雪豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种，加入饮用水、经配料、包装封口、装盘、熟化杀菌、冷却、包装而成。】

调味湿米饭包（方便米饭）：{大米或糙米和水为原料，辅以新鲜蔬菜（番茄、青蚕豆、胡萝卜、莲藕、土豆、洋葱、卷心菜中的一种或几种）、蔬菜干制品（干竹笋、萝卜干、脱水胡萝卜、干木耳、干莲花白、茄干中的一种或几种）、酱腌菜（榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、大头菜、泡豇豆中的一种或几种）、豆类（大豆、豌豆、雪豆、芸豆、蚕豆、红豆中的一种或几种）、香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、口蘑、速冻玉米、花生仁、豆腐干、豆腐皮、大豆组织蛋白、海带、粉条、鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鹅肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用（鱼肉、虾肉、蟹肉中的一种或几种）、火腿肠（鸡肉、饮用水、淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、食品用香精、三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、诱惑红、味精、香辛料）、腊肠（肉）（猪肉、鸡肉、食用盐、白酒、香辛料、亚硝酸钠）、香肠（白砂糖、食用盐、大豆蛋白、味精、白酒、香辛料、胶原蛋白肠衣、亚硝酸钠）、培根（猪肉、水、食用盐、白砂糖、三聚磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、大豆蛋白、食用香料）、午餐肉（猪肉、淀粉、食用盐、味精、香辛料、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠）、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、豆瓣、辣椒酱、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油、食醋、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、芝麻油、蚝油、番茄酱、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、酵母抽提物、调味料酒、白酒、鲜辣椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、

山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、咖喱（粉）、白芷、栀子、橘皮、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种，加入饮用水、经配料、包装封口、装盘、熟化杀菌、冷却、包装而成。}

干米饭包（方便米饭）：【以大米或糙米为主要原料、添加玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、大豆、豌豆、雪豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种。】

复合调味料包：（即食复合调味料包）

半固态复合调味料：以食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、辣椒、豆瓣调味料、泡酸菜、豆豉、番茄酱中的多种为原料，辅以食用盐、味精、花椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、咖喱（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白砂糖、红糖、单晶体冰糖、绵白糖、饮用水、芝麻油、蚝油、海鲜酱、排骨酱、甜面酱、腐乳、黄豆、黄豆酱、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、山楂、酵母抽提物、泡椒、泡姜、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、安息香树脂、檀香油、辣椒红、食品香精香料中的一种或多种，含两种或两种以上调味料的即食产品}。

液态复合调味料：以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐、味精中的多种为原料，辅以食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、辣椒、花椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、咖喱（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、白砂糖、红糖、单晶体冰糖、绵白糖、饮用水、芝麻油、番茄酱、海鲜酱、排骨酱、甜面酱、黄豆酱、调味料酒、山楂、酵母抽提物、泡椒、泡姜、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、安息香

树脂、檀香油、辣椒红、食品香精香料中的一种或多种，含两种或两种以上调味料的即食产品}。

罐头制品包（罐头）：

①**蔬菜罐头**：以榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、大头菜、泡豇豆、新鲜豆类（大豆、豌豆、雪豆、芸豆、蚕豆、红豆中的一种或几种）、白萝卜、土豆、莲藕、竹笋、豌豆、蒜苔、蕨菜、花菜、贡菜、豆芽、蒿头、萝卜、西兰花、牛蒡、山药、西芹、百合、芋头、莴笋、胡萝卜、洋葱、豆角、小青菜、番茄、黄花菜、新鲜玉米、红薯茎、茄子中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜（泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素（固态复配增香剂）、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁（粉）、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠【仅限蔬菜罐头（竹笋）】、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

②**食用菌和藻类罐头**：以新鲜或盐渍食用菌（双孢蘑菇、鸡腿菇、香菇、杏鲍菇、平菇、姬菇、松茸、牛肝菌、口蘑、草菇、金针菇、茶树菇、木耳、银耳、猴头菌、羊肚菌、滑菇、秀珍菇中的一种或几种）、干制香菇、干制黑木耳、干制海带、海带、海白菜中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒

油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素(固态复配增香剂)、鳀鱼精、海带精、关东煮调味液、鳀鱼汁(粉)、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠(仅限蘑菇罐头)、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种;

③蛋类罐头:以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鸭蛋中的一种或几种为主要原料,加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素(固态复配增香剂)、鳀鱼精、海带精、关东煮调味液、鳀鱼汁(粉)、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多

种；

④水产品罐头：以水产肉饼(丸)(鱼卵、鱼肉、虾肉中的一种或几种)、鲜(冻)或盐渍水产(鲈鱼、红鼓鱼、鲑鱼、大黄鱼、小黄鱼、耗儿鱼、带鱼、秋刀鱼、花鲢鱼、草鱼、白鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、鲑鱼、鲍鱼、虾仁、对虾、螃蟹中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素(固态复配增香剂)、鳀鱼精、海带精、关东煮调味液、鳀鱼汁(粉)、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、茶多酚、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

⑤肉罐头类：以(猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜(冻)或腌腊畜禽肉(猪肉、猪排骨、猪蹄、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子中的一种或几种)、香肠、火腿中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝

油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素（固态复配增香剂）、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁（粉）、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

熟肉制品包（熟肉制品） {以牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，加入食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、花生酱、食用葡萄糖、食用盐、味精、豆瓣酱、泡椒、泡生姜、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、咖喱（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、酿造酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、鸡精调味料、魔芋粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、白酒、豆豉、乳酸链球菌素、辣椒红、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品香精香料中的一种或多种。}

自制包装饮用水包（以生产用水为原料，经过滤、反渗透、杀菌、灌装、包装而成）

或外购包装饮用水包

根据原料不同可分为以下几类：方便煲仔饭、方便湿米饭、方便干米饭、方便调味米饭。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.2 糙米应符合GB/T 18810和GB 2715的规定。

2.1.3 玉米应符合GB/T 1353和GB 2715的规定。

2.1.4 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.5 小麦应符合GB/T 1351和GB 2715的规定。

2.1.6 燕麦应符合GB/T 13359和GB 2715的规定。

- 2.1.7 荞麦应符合GB/T 10458和GB 2715的规定。
- 2.1.8 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 2.1.9 红薯、紫薯、新鲜蔬菜（番茄、青蚕豆、鲜辣椒、莲藕、土豆、洋葱、卷心菜）应无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.11 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 2.1.12 红豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 2.1.13 大豆（黑豆、黄豆、青豆）应符合GB 1352和GB 2715的规定。
- 2.1.14 豌豆应符合GB/T 10460和GB 2715的规定。
- 2.1.15 雪豆应符合GB 2715 的规定。
- 2.1.16 蚕豆应符合GB/T 10459和GB 2715的规定。
- 2.1.17 芸豆应符合GB 2715的规定。
- 2.1.18 胡萝卜应符合NY/T 493 的规定。
- 2.1.19 脱水胡萝卜应符合NY/T 959 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.21 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.22 干木耳应符合 GB/T 6192和GB 7096的规定。
- 2.1.23 蔬菜干制品（干竹笋、萝卜干、干莲花白、茄干）、速冻玉米应无腐烂，无杂质，并符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.24 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.25 花生仁应符合 GB/T 1532和GB 19300的规定。
- 2.1.26 豆腐干应符合 GB/T 23494和GB 2712的规定。
- 2.1.27 豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.28 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.29 海带应符合 SC/T 3202 或 SC/T 3212 和 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.30 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.31 鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鹅肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32 鲜（冻）水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.33 午餐肉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.34 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.35 腊肠（肉）应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.36 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.37 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

- 2.1.38 食用动物油脂应符合 GB 1014的规定。
- 2.1.39 豆瓣应符合 GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 2.1.40 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.41 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.42 白砂糖应符合GB 13104和GB/T 317的规定。
- 2.1.43 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.44 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.45 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.46 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47 食醋应符合应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.48 调味油应符合应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.49 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.50 香辛料及粉应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.51 番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.52 木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.53 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.55 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.56 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.57 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.58 复合调味料包（含即食复合调味料包）应符合GB 31644的规定。
- 2.1.59 熟肉制品包应符合GB 2726的规定。
- 2.1.60 罐头制品包应符合GB 7098的规定。
- 2.1.61 包装饮用水包应符合GB 19298的规定。
- 2.1.62 香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、口蘑应符合GB 7096的规定。
- 2.1.63 干米饭包应符合GB/T 31323的规定。
- 2.1.64 香肠应符合GB/T 23493或SB/T 10279的规定。
- 2.1.65 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.66 咖喱（粉）应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.67 白芷、栀子、橘皮应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.2 方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包的要求
- 2.2.1 方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	称取样品 50g, 置于洁净白瓷盘中, 在自然光或相当于自然光的室内, 用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口, 嗅其香气, 辨其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋气味	具有本品特有的滋、气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.2.2 方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	方便湿米饭包 ≤	70	GB 5009.3
	干米饭包 ≤	15	
	调味湿米饭包 ≤	75	
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	调味湿米饭包 ≤	3	GB 5009.44
复水性	干米饭包 90℃水复水时间/min ≤	15	GB/T 31323
	干米饭包 20℃水复水时间/min ≤	50	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	调味湿米饭包 ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	调味湿米饭包 ≤	0.25	GB 5009.227
^b 磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	调味湿米饭包 ≤	5.0	GB 5009.256
^a 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	(仅适用于添加水产品及其制品的调味湿米饭包) ≤	0.5	GB 5009.17
*铅(以 Pb 计), mg/kg	调味湿米饭包 ≤	0.4	GB 5009.12
	方便湿米饭包、干米饭包 ≤	0.15	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定

^a可先测定总汞, 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仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

2.2.3 方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包的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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

2.3 复合调味料包的要求

2.3.1 复合调味料包的感官要求应符合表 4 的规定。

表 4 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	称取样品 50g, 置于洁净白瓷盘或烧杯中, 在自然光或相当于自然光的室内, 用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口, 嗅其香气, 辨其滋味。
性状	液态或半固态	
滋气味	具有本品特有的滋、气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3.2 复合调味料包的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 20	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278或SN/T 3855
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg,	≤ 0.6	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 乙酰胺酸钾, g/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.140
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅适用于添加该食品添加剂的产品，且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 规定最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.3 即食复合调味料包的微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 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, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 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

注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.4 罐头制品包的要求

2.4.1 罐头制品包的感官要求应符合表 7 的规定。

表 7 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	称取样品 50g, 置于洁净白瓷盘或烧杯中, 在自然光或相当于自然光的室内, 用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口, 嗅其香气, 辨其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋味	具有本品特有的滋、气味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.4.2 罐头制品包的理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项目	指标	检验方法
固形物, g/100g	≥ 50	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 10	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
°乙二胺四乙酸二钠, g/kg	仅适用于蔬菜罐头 ≤ 0.25	GB 5009.278或SN/T 3855
°亚硝酸钠残留量, mg/kg	仅适用于肉罐头类 ≤ 50	GB 5009.33
°磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	仅适用于肉罐头类、蔬菜罐头 ≤ 5.0	GB 5009.256

	仅适用于水产品罐头 ≤	1.0	
°茶多酚(以油脂中儿茶素计), g/kg	仅适用于水产品罐头 ≤	0.3	SN/T 3848
°二氧化硫残留量(以SO ₂ 计), g/kg	仅适用于蔬菜罐头(仅限竹笋)、食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头) ≤	0.05	GB 5009.34
镉(以Cd计), mg/kg	仅适用于水产品罐头(鱼类罐头除外) ≤	0.2	GB 5009.15
	仅适用于鱼类罐头 ≤	0.1	
	仅适用于食用菌和藻类罐头 ≤	0.5	
	仅适用于肉罐头类 ≤	0.1	
	仅适用于蛋类罐头 ≤	0.05	
铬(以Cr计), mg/kg	仅适用于肉罐头类 ≤	1.0	GB 5009.123
	仅适用于水产品罐头 ≤	2.0	
总汞(以Hg计), mg/kg	仅适用于食用菌和藻类罐头 ≤	0.1	GB 5009.17
^a 甲基汞(以Hg计), mg/kg	仅适用于水产品罐头 ≤	0.5	GB 5009.17
*铅(以Pb计), mg/kg	仅适用于蛋类罐头 ≤	0.15	GB 5009.12
	仅适用于水产品罐头 ≤	0.8	
	仅适用于食用菌、蔬菜罐头 ≤	0.8	
	仅适用于藻类罐头 ≤	0.8(干重计)	
	仅适用于肉罐头类 ≤	0.4	
总砷(以As计), mg/kg	仅适用于食用菌和藻类罐头 ≤	0.5	GB 5009.11
	仅适用于肉罐头类 ≤	0.5	
^b 无机砷(以As计), mg/kg	仅适用于水产品罐头(鱼类罐头除外) ≤	0.5	GB 5009.11
	仅适用于水产品罐头 ≤	0.1	

	(鱼类罐头)		
多氯联苯(以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计), mg/kg	仅适用于水产品罐头	≤	0.5
			GB 5009.190
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定			
°可先测定总汞,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。			
°可先测定总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。			
°仅适用于添加该食品添加剂的产品且,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 规定最大使用量的比例之和不应超过1。。			

2.4.3 商业无菌

商业无菌适用于配料包【罐头制品包】的检验,检验方法依照 GB 4789.26 的规定。

2.5 熟肉制品包

2.5.1 熟肉制品包的感官要求应符合表 9 的规定。

表 9 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	称取样品 50g,置于洁净白瓷盘中,在自然光或相当于自然光的室内,用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口,嗅其香气,辨其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋气味	具有本品特有的滋、气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.5.2 熟肉制品包的理化指标应符合表 10 的规定。

表 10 理化指标

项 目	指 标	检验方法
°双乙酸钠, g/kg	≤	3.0
°亚硝酸钠残留量, mg/kg	≤	50
°磷酸盐(以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0
N-二甲基亚硝酸胺, μ g/kg	≤	3.0
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5
		GB 5009.277
		GB 5009.33
		GB 5009.256
		GB 5009.26
		GB 5009.15
		GB 5009.123
		GB 5009.12
		GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定

^a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

2.5.3 熟肉制品包的微生物限量应符合表 11 的规定。

表 11 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌, CFU/g	5	0	0	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌, /25g (仅适 用于牛肉制品)	5	0	0	-	GB 4789.6

注：^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。

2.6 包装饮用水包

2.6.1 包装饮用水包的感官要求

包装饮用水包感官要求应符合表 12 的规定。

表 12 感官要求

项目	要 求	检验方法
色度, 度	≤ 10	GB/T 5750.4
浑浊度, NTU	≤ 1	
状态	允许有极少量的矿物质沉淀, 无正常视力可见外来异物	
滋味、气味	无异味、无异嗅	

2.6.2 包装饮用水包理化指标应符合表 13 的规定。

表 13 理化指标

项目	指标	检验方法
余氯 (游离氯), mg/L	≤ 0.05	GB/T 5750.11
四氯化碳, mg/L	≤ 0.002	GB/T 5750.8
三氯甲烷, mg/L	≤ 0.02	GB/T 5750.10
耗氧量 (以 O ₂ 计), mg/L	≤ 2.0	GB/T 5750.7
溴酸盐, mg/L	≤ 0.01	GB/T 5750.10

总 α 放射性, Bq/L	\leq	0.5	GB/T 5750.13
*总 β 放射性, Bq/L	\leq	0.8	GB/T 5750.13
*铅 (以 Pb 计), mg/L	\leq	0.01	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/L	\leq	0.01	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/L	\leq	0.005	GB 5009.15
亚硝酸盐 (以 NO_2^- 计), mg/L	\leq	0.005	GB 8538
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定。			

2.6.3 包装饮用水包微生物限量应符合表 14 的规定。

表 14 微生物限量

项目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
大肠菌群, CFU/mL	5	0	0	GB 4789.3 平板计数法
铜绿假单胞菌, CFU/250mL	5	0	0	GB 8538
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

2.7 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。

2.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.9 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定, 外购料包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

出厂检验项目为: 感官要求、水分 (适用于方便湿米饭包、干米饭包、调味湿米饭包的检验)、菌落总数【适用于方便湿米饭包、干米饭包、调味湿米饭包、复合调味料包 (即食复合调味料包)、熟肉制品包的检验】、大肠菌群【适用于方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包、复合调味料包 (即食复合调味料包)、购熟肉制品包、包装饮用水包的检验】、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便米饭是以自制方便湿米饭包、调味湿米饭包、外购干米饭包中的一种为主要原料，搭配或不搭配配料包【外购复合调味料包（即食复合调味料包）、外购罐头制品包、外购熟肉制品包、自制包装饮用水包或外购包装饮用水包中的一种或几种】，经封口、包装而成的方便米饭。

方便湿米饭包：【以大米或糙米为原料，辅以不辅以玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、黑豆、黄豆、青豆、豌豆、雪豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种，加入饮用水、经配料、包装封口、装盘、熟化杀菌、冷却、包装而成。】

调味湿米饭包（方便米饭）：{大米或糙米和水为原料，辅以新鲜蔬菜（番茄、青蚕豆、胡萝卜、莲藕、土豆、洋葱、卷心菜中的一种或几种）、蔬菜干制品（干竹笋、萝卜干、脱水胡萝卜、干木耳、干莲花白、茄干中的一种或几种）、酱腌菜（榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、大头菜、泡豇豆中的一种或几种）、豆类（大豆、豌豆、雪豆、芸豆、蚕豆、红豆中的一种或几种）、香菇、双孢蘑菇、杏鲍菇、口蘑、速冻玉米、花生仁、豆腐干、豆腐皮、大豆组织蛋白、海带、粉条、鲜（冻）（牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鹅肉、鸭肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用（鱼肉、虾肉、蟹肉中的一种或几种）、火腿肠（鸡肉、饮用水、淀粉、大豆蛋白、白砂糖、食用盐、食品用香精、三聚磷酸钠、卡拉胶、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、红曲红、乳酸链球菌素、亚硝酸钠、诱惑红、味精、香辛料）、腊肠（肉）（猪肉、鸡肉、食用盐、白酒、香辛料、亚硝酸钠）、香肠（白砂糖、食用盐、大豆蛋白、味精、白酒、香辛料、胶原蛋白肠衣、亚硝酸钠）、培根（猪肉、水、食用盐、白砂糖、三聚磷酸钠、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、大豆蛋白、食用香料）、午餐肉（猪肉、淀粉、食用盐、味精、香辛料、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠）、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、豆瓣、辣椒酱、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、酱油、食醋、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、芝麻油、蚝油、番茄酱、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、酵母抽提物、调味料酒、白酒、鲜辣椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、咖喱（粉）、白芷、栀子、橘皮、食用淀粉（木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、单，双甘油脂肪

酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种,加入饮用水、经配料、包装封口、装盘、熟化杀菌、冷却、包装而成。}

干米饭包(方便米饭):【以大米或糙米为主要原料、添加玉米、小米、小麦、燕麦、荞麦、高粱、红薯、土豆、紫薯、绿豆、红豆、大豆、豌豆、雪豆、蚕豆、芸豆、胡萝卜、脱水胡萝卜、食用淀粉(木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、单,双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或多种。】

复合调味料包:(即食复合调味料包)

半固态复合调味料:以食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、辣椒、豆瓣调味料、泡酸菜、豆豉、番茄酱中的多种为原料,辅以食用盐、味精、花椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、咖喱(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白砂糖、红糖、单晶体冰糖、绵白糖、饮用水、芝麻油、蚝油、海鲜酱、排骨酱、甜面酱、腐乳、黄豆、黄豆酱、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、山楂、酵母抽提物、泡椒、泡姜、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、安息香树脂、檀香油、辣椒红、食品香精香料中的一种或多种,含两种或两种以上调味料的即食产品}。

液态复合调味料:以酿造酱油、酿造食醋、蚝油、麦芽糖浆、果葡糖浆、葡萄糖浆、食用盐、味精中的多种为原料,辅以食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、辣椒、花椒、芝麻、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、咖喱(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、白砂糖、红糖、单晶体冰糖、绵白糖、饮用水、芝麻油、番茄酱、海鲜酱、排骨酱、甜面酱、黄豆酱、调味料酒、山楂、酵母抽提物、泡椒、泡姜、鸡精调味料、鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒油树脂、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、安息香树脂、檀香油、辣椒红、食品香精香料中的一种或多种,含两种或两种以上调味料的即食产品}。

罐头制品包（罐头）：

①蔬菜罐头：以榨菜、梅干菜、盐白菜、盐水竹笋、泡青菜、泡萝卜、泡辣椒、泡生姜、泡大蒜、芽菜、大头菜、泡豇豆、新鲜豆类（大豆、豌豆、雪豆、芸豆、蚕豆、红豆中的一种或几种）、白萝卜、土豆、莲藕、竹笋、豌豆、蒜苔、蕨菜、花菜、贡菜、豆芽、藟头、萝卜、西兰花、牛蒡、山药、西芹、百合、芋头、莴笋、胡萝卜、洋葱、豆角、小青菜、番茄、黄花菜、新鲜玉米、红薯茎、茄子中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、梔子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜（泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素（固态复配增香剂）、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁（粉）、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠【仅限蔬菜罐头（竹笋）】、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

②食用菌和藻类罐头：以新鲜或盐渍食用菌（双孢蘑菇、鸡腿菇、香菇、杏鲍菇、平菇、姬菇、松茸、牛肝菌、口蘑、草菇、金针菇、茶树菇、木耳、银耳、猴头菌、羊肚菌、滑菇、秀珍菇中的一种或几种）、干制香菇、干制黑木耳、干制海带、海带、海白菜中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、

黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素(固态复配增香剂)、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁(粉)、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠(仅限蘑菇罐头)、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种;

③蛋类罐头:以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、鸭蛋中的一种或几种为主要原料,加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油(大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、食用动物油(牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种)、调味油(花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种)、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱(粉)、生姜(粉)、大蒜(粉)、香葱(粉)、胡椒(粉)、花椒(粉)、干辣椒(粉)、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草(人工种植)、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜(泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种)、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素(固态复配增香剂)、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁(粉)、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种;

④水产品罐头:以水产肉饼(丸)(鱼卵、鱼肉、虾肉中的一种或几种)、鲜(冻)或盐渍水产(鲈鱼、红

豉鱼、鲮鱼、大黄鱼、小黄鱼、耗儿鱼、带鱼、秋刀鱼、花鲢鱼、草鱼、白鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼、鲑鱼、鮑鱼、虾仁、对虾、螃蟹中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜（泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素（固态复配增香剂）、鲣鱼精、海带精、关东煮调味液、鲣鱼汁（粉）、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、茶多酚、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

⑤**肉罐头类：**以（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）或腌腊畜禽肉（猪肉、猪排骨、猪蹄、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子中的一种或几种）、香肠、火腿中的一种或几种为主要原料，加入水、浓缩高汤、油炸豆腐、腐竹、豆筋、豆腐、豆皮、卤豆腐干、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、食用盐、豆瓣、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、白酒、黄酒、调味料酒、鲜辣椒、小米椒、大葱、香葱、酱腌菜（泡辣椒、泡生姜、梅干菜、芽菜中的一种或几种）、芝麻油、酿造酱油、蚝油、食醋、白醋、冰糖、白砂糖、绵白糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、麦芽糊精、水解大豆蛋白、酵母抽提物、菠萝、芝麻、豆豉、蚝油、木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、大豆分离蛋白、

番茄沙司、咖喱粉、番茄酱、甜面酱、排骨酱、海鲜酱、叉烧酱、柱候酱、干黄酱、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、豆腐乳、南乳汁、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、高倍鲜味素（固态复配增香剂）、鳀鱼精、海带精、关东煮调味液、鳀鱼汁（粉）、海带汁、添加或不添加谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、乳酸、冰乙酸、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、磷酸酯双淀粉、天然胡萝卜素、柑橘黄、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、琼脂、黄原胶、DL-苹果酸钠、抗坏血酸、酪蛋白酸钠、肉味香膏、肉味香精、卤味香精、泡椒香精、骨汤香精、排骨香精的一种或多种；

熟肉制品包（熟肉制品） {以牛肉、羊肉、鸡肉、猪肉、鸭肉中的一种或几种为主要原料，加入食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、菜籽色拉油、玉米油、玉米色拉油、棕榈油、橄榄油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或多种）、调味油（花椒油、藤椒油、辣椒油、蒜油、姜油、葱油、芥末油中的一种或多种）、花生酱、食用葡萄糖、食用盐、味精、豆瓣酱、泡椒、泡生姜、香辛料及粉【洋葱（粉）、生姜（粉）、大蒜（粉）、香葱（粉）、胡椒（粉）、花椒（粉）、干辣椒（粉）、咖喱（粉）、黑胡椒碎、八角、桂皮、月桂叶、多香果、甘草（人工种植）、山奈、肉桂、小茴香、草果、丁香、豆蔻、孜然中的一种或几种】、白芷、栀子、橘皮、鲜辣椒、酿造酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、卡拉胶、鸡精调味料、魔芋粉、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、白酒、豆豉、乳酸链球菌素、辣椒红、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品香精香料中的一种或多种。}

自制包装饮用水包（以生产用水为原料，经过滤、反渗透、杀菌、灌装、包装而成）

或外购包装饮用水包

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中包装饮用水包总β放射性指标严于食品安全国家标准 GB 19298 的规定，方便湿米饭包、调味湿米饭包、干米饭包、其他料包铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。