



412252S-2022



河南尚品食品有限公司企业标准

Q/HSP 0005S-2022

---

# 冷藏、冷冻方便菜肴

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

---

河南尚品食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南尚品食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭青青。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSP 0005S-2022（备案号：411903S-2022）。

H N

Q B

# 冷藏、冷冻方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了冷藏、冷冻方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加鲜、冻动物性水产品【可食用虾、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蟹黄粒、墨鱼汁中的一种或几种】、食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、花椒油、辣椒油、胡椒油、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蕨菜、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、新鲜或速冻水果（柠檬、苹果、梨、雪莲果、菠萝、榴莲中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、白灵菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、豆油皮、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、腌黄瓜中的一种或几种）、梅干菜、蛋及蛋制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉、咸蛋黄、冰蛋白、皮蛋中的一种或几种】、香辛料粉/粒【高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、葛缕子、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、桔茗（孜然）、芫荽、砂仁中的一种或几种】、枸杞、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、辣椒酱、番茄调味酱、沙拉酱、蛋黄酱、腐乳、芝士（干酪）、再制干酪、牛奶、调味料酒、复合调味料【柱侯酱、叉烧酱、磨豉酱、黑胡椒酱、香辣酱、烤肉酱、烧烤酱、蒜蓉辣椒酱、烧鸟酱、多蜜酱、日式烤肉酱、麻辣调料、火锅底料、日式料酒（本味淋），其配料详见附录 A】、米酒、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、蚝油、鱼露、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、咖喱粉、食醋、酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、海藻糖、麦芽糊精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、魔芋粉或魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、谷朊粉、水解胶原蛋白、海苔、芝麻、花生仁、开心果仁、杏仁、面包糠【小麦粉、淀粉、大豆油、水、食用盐、酵母、复配面包糠膨松剂（小麦粉、硫酸钙、维生素 C、淀粉酶、木聚糖酶）、柠檬黄、日落黄】中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、水果味香精、蔬菜味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精、甜玉米味香精、油煎肠味香精中的一种或几种）、食品用香

料【八角茴香油、生姜油、香叶油、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、罗勒油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、肉桂皮油、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、迷迭香油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、罗勒提取物、香叶提取物、芹菜叶油、花椒提取物中的一种或几种】、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、酪蛋白酸钠、明胶、黄原胶、可得然胶、亚麻籽胶、海藻酸钠、卡拉胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸、富马酸一钠、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、高粱红、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红中的几种，经肉加工（注射或者不注射、斩拌或者不斩拌、搅拌或者不搅拌、滚揉或者不滚揉、腌制或不腌制、成型或者不成型）、调味、烹制（熟制）（蒸制或煮制或油炸或炒制）、包装、杀菌或者不杀菌、冷藏或冷冻、加工而成的冷藏、冷冻方便菜肴（熟肉制品）。

根据所用主料不同，产品可分为不同的冷藏、冷冻方便菜肴（熟肉制品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.6 花椒油、辣椒油、胡椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.7 新鲜蔬菜应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 速冻蔬菜应符合 NY/T 1406 的规定。
- 2.1.9 新鲜水果应新鲜、无虫蛀、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 速冻水果应符合 NY/T 2983 的规定。
- 2.1.11 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 香辛料粉/粒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.18豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.21豆豉应符合 GB 2712 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.22花生酱应符合 LS/T 3311 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.25辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.26番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.27沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.28蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.29腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.30芝士（干酪）应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.31再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.32牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.33调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.34复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.36白酒应符合 GB 10781.2 的规定。
- 2.1.37啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.38葡萄酒应符合 GB/T 15037 的规定。
- 2.1.39黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.40蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41鱼露应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.42海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.43鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.44鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.45菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.46牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.47排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.48酸水解大豆蛋白液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.49酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.51 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.52 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.53 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.54 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.55 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.56 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.57 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.59 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.60 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.61 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.62 玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.63 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.64 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.65 大豆蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.66 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.67 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。
- 2.1.68 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.69 芝麻、花生仁、开心果仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.70 面包糠应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.71 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.725'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.73 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.74 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.75 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.76 生姜油应符合 GB 1886.29 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.77 香叶油应符合 GB 1886.200 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.78 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.79 黑胡椒油树脂、罗勒油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、肉桂皮油、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、迷迭香油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、罗勒提取物、香叶提取物、芹菜叶油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.80 复配肉制品增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.81谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.82酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.83明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.84黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.85可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.86亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.87海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.88卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.89羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.90乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.91碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.92碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.93冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.94富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.95乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.96三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定
- 2.1.97六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.98焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.99焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.100 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.101亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.102山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.103双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.104乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.105高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.106红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.107红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.108甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.109辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.110胭脂虫红应符合 GB 1886.315 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          | 取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，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 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味   |   |
| 杂 质  | 无正常视力可见外来异物，无焦斑和霉斑 |   |

### 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        |
|--|---------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g                                     | ≤ 10    | GB 5009.44  |
| 镉（以 Cd 计），mg/kg  | ≤ 0.1   | GB 5009.15  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg   | ≤ 0.4   | GB 5009.12  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg   | ≤ 0.5   | GB 5009.11  |
| 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> 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg                       | ≤ 30    | GB 5009.33  |
| <sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg                            | ≤ 0.075 | GB 5009.28  |
| <sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg                                   | ≤ 3.0   | GB 5009.277 |
| <sup>a</sup> 磷酸盐（以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg | ≤ 5.0   | GB 5009.256 |

注 1：a 仅适用于添加该种添加剂的产品，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。

注 2：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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       | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g       | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3  |
| 沙门氏菌，/25g        | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.4  |
| 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g | 5                     | 0 | 0               | —               | GB 4789.30 |
| 金黄色葡萄球菌，CFU/g    | 5                     | 1 | 100             | 1000            | GB 4789.10 |

|  |   |   |   |   |           |
|--|---|---|---|---|-----------|
| <sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌，/25g             | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |
| 注：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；b 仅适用于牛肉制品。 |   |   |   |   |           |

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 19303 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 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 4 保质期

冷藏产品保质期不超过 120 天，冷冻产品保质期不超过 18 个月。冷冻产品在保质期内，若于冷藏条件下解冻、销售，解冻后保质期为 30 天。

## 附录 A:

- (1) 柱侯酱: 白砂糖、水、酿造酱油、食用盐、大豆油、香辛料、酵母抽提物、大蒜、姜、食醋、谷氨酸钠、山梨酸钾、黄原胶。
  - (2) 叉烧酱: 白砂糖、水、食用盐、面豉、蜂蜜、麦芽糖浆、番茄酱、大蒜、香辛料、酿造酱油、冰乙酸、赤藓红。
  - (3) 磨豉酱: 白砂糖、水、乙酰化二淀粉磷酸酯、味精、山梨酸钾。
  - (4) 黑胡椒酱: 黑胡椒、白砂糖、食用盐、水、蜂蜜。
  - (5) 香辣酱: 辣椒、豆瓣酱、香辛料、水、大蒜、芝麻油、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸。
  - (6) 烤肉酱: 白砂糖、水、食用盐、蜂蜜、酿造酱油、麦芽糖浆、大蒜、香辛料、味精、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、黄原胶、赤藓红。
  - (7) 烧烤酱: 酿造酱油、白砂糖、调味料酒、本味淋、蜂蜜、米醋、大蒜、水、香辛料、味精、黄原胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠。
  - (8) 蒜蓉辣椒酱: 酿造酱油、大蒜、姜、白砂糖、香辛料、调味料酒、本味淋、蜂蜜、米醋、大蒜、水、味精、黄原胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠。
  - (9) 烧鸟酱: 酿造酱油、白砂糖、调味料酒、本味淋、蜂蜜、米醋、大蒜、水、味精、黄原胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠。
  - (10) 多蜜酱: 红酒、番茄酱、洋葱、酿造酱油、白砂糖、鸡精调味料、米醋、大蒜、水、味精、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠。
  - (11) 日式烤肉酱: 洋葱、酿造酱油、绵白糖、料酒、白芝麻、水、豆瓣酱、大蒜、生姜、米醋、蜂蜜、味精、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠。
  - (12) 麻辣调料: 花椒、辣椒、豆瓣酱、白砂糖、食醋、葱、姜、蒜、酒、酱油、味精。
  - (13) 火锅底料: 大豆油、食用盐、味精、鸡精调味料、白砂糖、香辛料、百合、小葱、蒜、山药、薏苡仁、莲子、芡实、丁香、桂圆、枣、白果、黑芝麻、山楂、枸杞子、甘草。
  - (14) 日式调味酒(本味淋): 糯米、饮用水、食用酒精、米曲。
-

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽（猪、牛、羊、鸭、鸡、鹅）肉或其可食用副产品（头、蹄或爪、尾、翅、脖、肾脏、肝脏、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加鲜、冻动物性水产品【可食用虾、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蟹黄粒、墨鱼汁中的一种或几种】、食用植物油（菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、棕榈油、芝麻油、大豆油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸭油、鸡油、鹅油中的一种或几种）、花椒油、辣椒油、胡椒油、新鲜或速冻蔬菜（白萝卜、胡萝卜、白菜、结球甘蓝、花椰菜、番茄、茄子、甜椒、辣椒、黄瓜、冬瓜、笋瓜、苦瓜、丝瓜、生菜、青菜、芹菜、香菜、雪菜、土豆、山药、芋头、甘薯、莲藕、茭白、荸荠、香椿、西葫芦、黄花菜、百合、竹笋、芦笋、莴笋、玉米、黄秋葵、黄豆芽、绿豆芽、蕨菜、蒜苗、豌豆、葱、姜、蒜中的一种或多种）、新鲜或速冻水果（柠檬、苹果、梨、雪莲果、菠萝、榴莲中的一种或几种）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、草菇、平菇、杏鲍菇、白灵菇、松茸、滑菇、金针菇、木耳、银耳、猴头菇、羊肚菌、竹荪、巴西蘑菇、榛蘑、茶树菇、牛肝菌中的一种或多种）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、豆油皮、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、剁椒、酸萝卜、酸豆角、腌黄瓜中的一种或几种）、梅干菜、蛋及蛋制品【鸡蛋、蛋清液、蛋清粉、咸蛋黄、冰蛋白、皮蛋中的一种或几种】、香辛料粉/粒【高良姜、豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、辣椒、葛缕子、桂皮、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、欧芹、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、丁香、花椒、姜、桔茗（孜然）、芫荽、砂仁中的一种或几种】、枸杞、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、花生酱、芝麻酱、海鲜酱、辣椒酱、番茄调味酱、沙拉酱、蛋黄酱、腐乳、芝士（干酪）、再制干酪、牛奶、调味料酒、复合调味料【柱侯酱、叉烧酱、磨豉酱、黑胡椒酱、香辣酱、烤肉酱、烧烤酱、蒜蓉辣椒酱、烧鸟酱、多蜜酱、日式烤肉酱、麻辣调料、火锅底料、日式料酒（本味淋），其配料详见附录 A】、米酒、白酒、啤酒、葡萄酒、黄酒、蚝油、鱼露、海鲜粉调味料、鸡精调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、酸水解大豆蛋白调味液、酵母抽提物、咖喱粉、食醋、酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、蜂蜜、麦芽糖、海藻糖、麦芽糊精、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、魔芋粉或魔芋精粉、大豆蛋白、大豆分离蛋白、谷朊粉、水解胶原蛋白、海苔、芝麻、花生仁、开心果仁、杏仁、面包糠【小麦粉、淀粉、大豆油、水、食用盐、酵母、复配面包糠膨松剂（小麦粉、硫酸钙、维生素 C、淀粉酶、木聚糖酶）、柠檬黄、日落黄】中的几种，添加或不添加乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸（增味剂）、食品用香精（肉味香精、香辛型香精、水果味香精、蔬菜味香精、火腿味香精、香肠味香精、芝士味香精、烟熏味香精、海鲜味香精、奥尔良风味香精、鱼味香精、甜玉米味香精、油煎肠味香精中的一种或几种）、食品用香料【八角茴香油、生姜油、香叶油、辣椒油树脂、黑胡椒油树脂、罗勒油、小茴香酊、芫荽籽油、芹菜花油、芹菜籽油、洋葱油、肉桂皮油、小茴香油、欧芹叶油、甘牛至油、黑胡椒油、迷迭香油、葛缕籽油、茴芹油、白胡椒油、当归籽油、肉豆蔻衣油树脂、月桂叶油、罗勒提取物、香叶提取物、芹菜叶油、

花椒提取物中的一种或几种】、复配肉制品增稠剂（卡拉胶、氯化钾、魔芋粉、麦芽糊精）、谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase（TG 酶，来源茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、酪蛋白酸钠、明胶、黄原胶、可得然胶、亚麻籽胶、海藻酸钠、卡拉胶、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、碳酸氢钠、碳酸钠、冰乙酸、富马酸一钠、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、亚硝酸钠、山梨酸钾、双乙酸钠、乳酸链球菌素、高粱红、红曲红、红曲黄色素、甜菜红、辣椒红、胭脂虫红中的几种，经肉加工（注射或者不注射、斩拌或者不斩拌、搅拌或者不搅拌、滚揉或者不滚揉、腌制或不腌制、成型或者不成型）、调味、烹制（熟制）（蒸制或煮制或油炸或炒制）、包装、杀菌或者不杀菌、冷藏或冷冻、加工而成的冷藏、冷冻方便菜肴（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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚品食品有限公司