



412303S-2022



丰厨广惠（周口）食品科技有限公司企业标准

Q/FCGH 0001S-2022

预包装冷藏膳食

2022-08-18 发布

2022-08-18 实施

丰厨广惠（周口）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由丰厨广惠（周口）食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：丰厨广惠（周口）食品科技有限公司。

本标准主要起草人：韦晓志、赵艳丽、陈艳珍、曲春全。

H N

Q B

预包装冷藏膳食

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等要求。

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉、三明治/汉堡或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、配以或不配以调味料，经相关工艺加工（预处理、加工烹制或不烹制）而成，并在10℃以下贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装冷藏膳食食品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭：以大米、水为主要原料，配以燕麦、嫩玉米粒、红小豆、板栗、薏仁米、小米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.2 炒米饭：是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、胡萝卜、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、苦菊、茼蒿、空心菜、韭黄、紫甘蓝、红薯叶、落葵、金花菜、芥菜、芥蓝、马兰头、芝麻菜、香椿、春菜、乌塌菜中的一种或几种）、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、咸肉中的一种或几种）、培根、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、萝卜、榨菜、酸豆角、雪菜、小米辣泡椒、糖蒜、梅干菜、罗汉笋、酸菜、金瓜丝、大头菜、裙带菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、韭花酱、果酱（番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种）、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种）、复合调味料（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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料、十三香调味品中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、

孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.3寿司/饭团:以大米、水为主要原料,配以燕麦、小麦粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉)、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食用水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、苦菊、紫甘蓝中的一种或几种)、水果类(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、橙子、火龙果、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、松花蛋、嫩炒蛋中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、罐头食品(鱼罐头)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、雪菜、小米辣泡椒、糖蒜、梅干菜、罗汉笋、酸菜、金瓜丝、大头菜、裙带菜中的一种或几种)、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、香菇酱、速冻调理食品(鱼丸、蟹棒中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油、中的一种或几种)、起酥油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、韭花酱、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、清酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)的一种或几种为辅料,经前处理、熟制、成型、快速冷却,使产品中心温度降到10℃

以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.4 面食及淀粉制品：以生湿面制品（面条或面片）、淀粉制品（粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、鸽肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳊鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、豆芽、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、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、咸肉中的一种或几种）、培根、藻类及其制品（裙带菜、海带、海苔中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜中的一种或几种）、笋干、黄花菜、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、韭花酱、果酱（番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种）、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种）、复合调味料（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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.5 炒米粉：以米粉制品为原料，配以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳊鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（胡萝卜、白萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、罗勒叶、香菜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜中的一种或

几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、黄豆、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、起酥油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用猪油、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、蒜蓉酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、叉烧酱、柱候酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、糟卤、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、良姜、丁香、栀子、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经过前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品10℃以下进行包装的产品。

1.1.6 三明治/汉堡:以面包为原料,添加鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)动物性水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种)、水果类(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、哈密瓜、橙子、火龙果、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种)、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、咸肉中的一种或几种)、培根、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、嫩炒蛋中的一种或几种)、香菇酱、杏鲍菇酱、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)、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱(蛋黄酱、黄豆酱、甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、

花生酱、芝麻酱、果酱中的一种或几种)、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、牛至、百里香、薄荷、辣根、罗勒、丁香、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、奶酪中的一种或几种为辅料,经前处理、熟制或不熟制(仅包含生鲜果蔬)、成型、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.7其它主食:以速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷为原料,经解冻、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.2菜肴类

1.2.1菜肴:是以水、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)动物性水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳊鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜[上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、豆芽、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜、苦菊、茼蒿、空心菜、韭黄、紫甘蓝、红薯叶、落葵、金花菜、芥菜、芥蓝、马兰头、芝麻菜、香椿、春菜、乌塌菜中的一种或几种)、水果类产品(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、橙子、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种)、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、咸肉中的一种或几种)、培根、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、嫩炒蛋中的一种或几种)、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、罐头食品[鱼罐头、水果罐头(梨罐头、草莓罐头、蓝莓罐头、芒果罐头、菠萝罐头、猕猴桃罐头、山楂罐头、樱桃罐头、苹果罐头、桑葚罐头、杨梅罐头、白桃罐头、荔枝罐头、百香果罐头中的一种或几种)中的一种或几种]、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜中的一种或几种)、笋干、黄花菜、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种)、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、香菇酱、杏鲍菇酱、腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、黄豆、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、嫩炒蛋中的一种或几种)、年糕、动物性水产制品(咸鱼、腊鱼、面包屑或面糊包裹的鱼块或鱼片中的一种或几种)中的一种或几种为原料,配以食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油中的一种或几种)、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种)、

食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、甜面酱、韭花酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、黑胡椒酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱、果酱（番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种）中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种）、复合调味料（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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）、食品添加剂（琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经清洗、前处理、成型、熟制、分装、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.3 调味料

1.3.1 调味料：是以水、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）为原料，配以食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱（番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种）、韭花酱、黑胡椒酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种）、复合调味料（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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种）、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、清酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、

魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）、食品添加剂（琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经过预处理、调配、煮制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

2 术语定义

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉、三明治/汉堡或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、配以或不配以调味料，经相关工艺加工（预处理、加工烹制或比不烹制）而成，并在10℃以下贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装冷藏膳食食品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 3.1.2 水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.3 燕麦应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 3.1.4 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 3.1.5 板栗应符合GB 19300的规定。
- 3.1.6 薏仁米应符合GB 2715的规定。
- 3.1.7 小米应符合GB/T 11766的规定。
- 3.1.8 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 3.1.9 糯米粉应符合SB/T 10652的规定。
- 3.1.10 鲜（冻）畜禽肉应符合GB 2707的规定。
- 3.1.11 鲜（冻）动物性水产品应符合GB 2733的规定。
- 3.1.12 鲜（冻）蔬菜、水果应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害并符合GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.13 禽蛋、蛋制品应符合GB 2749的规定。
- 3.1.14 腌制肉制品应符合GB 2730的规定。
- 3.1.15 培根应符合GB/T 23492的规定。
- 3.1.16 食用菌及制品应符合GB 7096的规定。
- 3.1.17 香菇酱、杏鲍菇酱应符合GB 31644的规定。
- 3.1.18 酱腌菜应符合GB 2714的规定。
- 3.1.19 食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.20 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 3.1.21 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 3.1.22 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 3.1.23 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。

- 3.1.24 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。
- 3.1.25 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 3.1.26 橄榄油应符合GB/T 23347和GB 2716的规定。
- 3.1.27 起酥油应符合GB/T 38069的规定。
- 3.1.28 坚果与籽类食品应符合GB 19300的规定。
- 3.1.29 花生应符合GB/T 1532的规定。
- 3.1.30 芝麻应符合GB/T 11761的规定。
- 3.1.31 豆制品应符合GB 2712的规定。
- 3.1.32 食用猪油应符合GB/T 8937的规定。
- 3.1.33 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 3.1.34 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.35 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.36 绵白糖应符合GB/T 1445的规定。
- 3.1.37 冰糖应符合GB/T 35883的规定。
- 3.1.38 酱油应符合GB 2717的规定。
- 3.1.39 食醋应符合GB 2719的规定。
- 3.1.40 味精应符合GB 2720的规定。
- 3.1.41 鸡精调味料应符合SB/T 10371的规定。
- 3.1.42 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 3.1.43 鸡汁调味料应符合SB/T 10458的规定。
- 3.1.44 豆瓣酱应符合GB/T 20560和GB 2718的规定。
- 3.1.45 蛋黄酱应符合SB/T 10754的规定。
- 3.1.46 黄豆酱应符合GB/T 24399和GB 2718的规定。
- 3.1.47 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 3.1.48 芥末酱应符合SB/T 10755的规定。
- 3.1.49 沙拉酱应符合SB/T 10753的规定。
- 3.1.50 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 3.1.51 甜面酱应符合SB/T 10296和GB 2718的规定。
- 3.1.52 芝麻酱应符合SB/T 10260的规定。
- 3.1.53 韭花酱应符合Q/CJLL 0002 S的规定。
- 3.1.54 果酱应符合GB/T 22474的规定。
- 3.1.55 黑胡椒酱、叉烧酱、蒜蓉酱应符合GB 31644的规定。
- 3.1.56 花生酱应符合NY/T 958的规定。

- 3.1.57 咖喱酱应符合T/GDFCA 029的规定。
- 3.1.58 腐乳应符合SB/T 10170的规定。
- 3.1.59 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 3.1.60 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 3.1.61 水产调味品应符合GB 10133的规定。
- 3.1.62 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 3.1.63 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 3.1.64 白芷、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部和GB/T 15691的规定。
- 3.1.65 调味料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 3.1.66 食用酵母应符合GB 31639的规定。
- 3.1.67 椰汁应符合QB/T 2300的规定。
- 3.1.68 乳粉应符合GB 19644的规定。
- 3.1.69 奶油、稀奶油应符合GB 19646的规定。
- 3.1.70 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.71 食用香精应符合GB 30616的规定。
- 3.1.72 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定
- 3.1.73 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 3.1.74 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.75 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 3.1.76 藻类及其制品应符合GB 19643的规定。
- 3.1.77 罐头食品应符合GB 7098的规定。
- 3.1.78 速冻调理食品应符合SB/T 10379的规定。
- 3.1.79 肉松应符合GB/T 23968的规定。
- 3.1.80 白酒应符合GB 2757的规定。
- 3.1.81 啤酒应符合GB/T 4927和GB 2758的规定。
- 3.1.82 葡萄酒应符合GB/T 15037和GB 2758的规定。
- 3.1.83 清酒应符合GB 2758的规定。
- 3.1.84 炼乳应符合GB 13102的规定。
- 3.1.85 生湿面制品应符合QB/T 5472和T/CCOA 6的规定。
- 3.1.86 淀粉制品应符合GB 2713的规定。
- 3.1.87 脱水蔬菜应符合NY/T 1045的规定。
- 3.1.88 笋干应符合T/QDNSX 0001的规定。
- 3.1.89 黄花菜应符合DB41/T 613的规定。

- 3.1.90 食用牛油、食用鸡油应符合GB 10146的规定。
- 3.1.91 米粉应符合SB/T 10652的规定。
- 3.1.92 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 3.1.93 柱候酱应符合GB 2718的规定。
- 3.1.94 糟卤应符合DB31/ 2006的规定。
- 3.1.95 面包应符合GB 7099的规定。
- 3.1.96 速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷、嫩炒蛋应符合GB 19295的规定。
- 3.1.97 面筋制品应符合GB 2711的规定。
- 3.1.98 年糕应符合SB/T 10507的规定。
- 3.1.99 琼脂应符合GB 1886.239的规定。
- 3.1.100 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.101 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.102 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 3.1.103 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.104 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 3.1.105 柠檬酸钠应符合GB 1886.169的规定。
- 3.1.106 葡萄糖酸钠应符合QB/T 4484的规定。
- 3.1.107 葡萄糖酸- δ -内酯应符合GB 7657的规定。
- 3.1.108 嫩玉米粒应符合NY/T523的规定。
- 3.1.109 鲜苹果应符合GB/T 10651的规定。
- 3.1.110 柠檬应符合GB/T 29370的规定。
- 3.1.111 菠萝应符合GH/T 1154的规定。
- 3.1.112 香蕉应符合GB/T 9827的规定。
- 3.1.113 芒果应符合NY/T 492的规定。
- 3.1.114 火龙果应符合T/XCOAIA 7的规定。
- 3.1.115 哈密瓜应符合GH/T 1184的规定。
- 3.1.116 草莓应符合NY/T 444的规定。
- 3.1.117 百香果应符合GB/T 40748的规定。
- 3.1.118 樱桃应符合GB/T 26906的规定。
- 3.1.119 木瓜应符合NY/T 691的规定。
- 3.1.120 橙子应符合GB/T 21488的规定。
- 3.1.121 猕猴桃应符合DB61/T 221和GB/T 40743的规定。

- 3.1.122 金桔应符合GB/T 33470的规定。
- 3.1.123 枣应符合GB/T 32714的规定。
- 3.1.124 石榴应符合LY/T 2135的规定。
- 3.1.125 人参果应符合DB62/T 的规定。
- 3.1.126 龙眼应符合GB/T 31735的规定。
- 3.1.127 奶酪应符合GB 5420的规定。

3.2 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	具有本品应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，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	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，无异味	
杂质	肉眼观察无正常视力可见外来杂质	

3.3 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	米饭、速冻馒头	GB 5009.12	
	其他		0.4
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227	
甲基汞 ^b （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17	
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185	
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
a、仅适用于加入坚果类、动物性食品、食用油脂为原料制成的预包装冷藏膳食；			
b、仅限于加入水产品制成的预包装冷藏膳食。			
c、仅限于加入苹果制成的预包装冷藏膳食。			

3.4 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	0	10 ⁵	—	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
蜡样芽胞杆菌 ^b , CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789.14
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌, CFU/g	5	0	20	—	GB 4789.38
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^e , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
a、样品的采集及处理按GB 4789.1 执行； b、仅适用于加入大米及其制品制成的预包装冷藏膳食； c、仅适用于含牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品和即食鲜切蔬果配料的产品。 d、仅适用于加入肉制品制成的预包装冷藏膳食； e、仅适用于加入水产品制品制成的预包装冷藏膳食。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

预包装冷藏膳食是由预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉、三明治/汉堡或其它主食），搭配或不搭配菜肴产品、配以或不配以调味料，经相关工艺加工（预处理、加工烹制或比不烹制）而成，并在10℃以下贮存、运输及销售，即食或非即食的预包装冷藏膳食食品。

1.1 主食类

1.1.1 米饭：以大米、水为主要原料，配以燕麦、嫩玉米粒、红小豆、板栗、薏仁米、小米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.2 炒米饭：是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、胡萝卜、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、苦菊、茼蒿、空心菜、韭黄、紫甘蓝、红薯叶、落葵、金花菜、芥菜、芥蓝、马兰头、芝麻菜、香椿、春菜、乌塌菜中的一种或几种）、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、咸肉中的一种或几种）、培根、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、萝卜、榨菜、酸豆角、雪菜、小米辣泡椒、糖蒜、梅干菜、罗汉笋、酸菜、金瓜丝、大头菜、裙带菜中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、起酥油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱、韭花酱、果酱（番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种）、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种）、复合调味料（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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料、十三香调味品中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.3寿司/饭团:以大米、水为主要原料,配以燕麦、小麦粉、食用淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉)、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、苦菊、紫甘蓝中的一种或几种)、水果类(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、橙子、火龙果、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、松花蛋、嫩炒蛋中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、罐头食品(鱼罐头)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、雪菜、小米辣泡椒、糖蒜、梅干菜、罗汉笋、酸菜、金瓜丝、大头菜、裙带菜中的一种或几种)、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、香菇酱、速冻调理食品(鱼丸、蟹棒中的一种或几种)、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、起酥油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、韭花酱、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、清酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)的一种或几种为辅料,经前处理、熟制、成型、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.4面食及淀粉制品:以生湿面制品(面条或面片)、淀粉制品(粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮中的一种或几种)中的一种或几种为原料,添加鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、鸽肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、豆芽、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种)、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、咸肉中的一种或几种)、培根、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜中的一种或几种)、笋干、黄花菜、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种)、香菇酱、杏鲍菇酱、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、起酥油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、韭花酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒

盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种)、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.5炒米粉:以米粉制品为原料,配以鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)动物性水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(胡萝卜、白萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、罗勒叶、香菜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、黄豆、食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、起酥油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用猪油、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、韭花酱、黑胡椒酱、花生酱、咖喱酱、蒜蓉酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、叉烧酱、柱候酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、糟卤、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、良姜、丁香、栀子、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一

种或几种为辅料，经过前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品10℃以下进行包装的产品。

1.1.6 三明治/汉堡：以面包为原料，添加鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、水果类（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、哈密瓜、橙子、火龙果、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种）、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、咸肉中的一种或几种）、培根、藻类及其制品（裙带菜、海带、海苔中的一种或几种）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品、嫩炒蛋中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、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）、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、黄豆酱、甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、牛至、百里香、薄荷、辣根、罗勒、丁香、香菜籽中的一种或几种）、栀子、白芷、玉竹、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、奶酪中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制或不熟制（仅包含生鲜果蔬）、成型、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.1.7 其它主食：以速冻油条、速冻包子、速冻馅饼、速冻卷饼、速冻馒头、速冻饺子、速冻馄饨、速冻春卷为原料，经解冻、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

1.2 菜肴类

1.2.1 菜肴：是以水、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳕鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜[上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、

甘蓝、罗勒叶、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、豆芽、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜、苦菊、茼蒿、空心菜、韭黄、紫甘蓝、红薯叶、落葵、金花菜、芥菜、芥蓝、马兰头、芝麻菜、香椿、春菜、乌塌菜中的一种或几种)、水果类产品(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、橙子、樱桃、草莓、百香果、木瓜、猕猴桃、金桔、枣、龙眼、石榴、人参果中的一种或几种)、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、咸肉中的一种或几种)、培根、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、嫩炒蛋中的一种或几种)、藻类及其制品(裙带菜、海带、海苔中的一种或几种)、罐头食品[鱼罐头、水果罐头(梨罐头、草莓罐头、蓝莓罐头、芒果罐头、菠萝罐头、猕猴桃罐头、山楂罐头、樱桃罐头、苹果罐头、桑葚罐头、杨梅罐头、白桃罐头、荔枝罐头、百香果罐头中的一种或几种)中的一种或几种]、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜中的一种或几种)、笋干、黄花菜、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、蛹虫草、花菇、海鲜菇、绣球菌、松茸、茶树菇、斑玉蕈中的一种或几种)、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种)、香菇酱、杏鲍菇酱、腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、香干、烤麸、素鸡、素肠、魔芋豆腐、芸丝中的一种或几种)、黄豆、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、嫩炒蛋中的一种或几种)、年糕、动物性水产制品(咸鱼、腊鱼、面包屑或面糊包裹的鱼块或鱼片中的一种或几种)中的一种或几种为原料,配以食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油、橄榄油中的一种或几种)、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[蛋黄酱、黄豆酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、甜面酱、韭花酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、黑胡椒酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱、辣鲜露中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中

的一种或几种)、糟卤、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、高良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)、食品添加剂(琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经清洗、前处理、成型、熟制、分装、快速冷却,使产品中心温度降到 10°C 以下,并确保产品在 10°C 以下进行包装的产品。

1.3 调味料

1.3.1 调味料:是以水、鲜(冻)畜禽肉(牛肉、猪肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鹌鹑肉中的一种或几种)、鲜(冻)动物性水产品(鱼、鱼糜、鱿鱼、章鱼、墨鱼、鳝鱼、鳗鱼、牛蛙、虾、海米、虾米、鲍鱼、生蚝、蛤蜊、蟹、扇贝、干贝、海螺、田螺、螺丝、海参中的一种或几种)为原料,配以食用植物油(大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种)、起酥油、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉)、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱[豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱(番茄果酱、草莓果酱、蓝莓果酱、芒果果酱、菠萝果酱、猕猴桃果酱、山楂果酱、樱桃果酱、苹果果酱、桑葚果酱、橙皮果酱、酸梅果酱、白桃果酱、荔枝果酱、百香果果酱、青柠果酱中的一种或几种)、韭花酱、黑胡椒酱、咖喱酱、叉烧酱、蒜蓉酱中的一种或几种]、腐乳、咖喱粉、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜风味调味酱中的一种或几种)、复合调味料(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、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、小茴香、良姜、丁香、甘草、青花椒、香菜籽中的一种或几种)、栀子、白芷、玉竹、调味料酒、白酒、清酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)、食品添加剂(琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠中的一种或几种)中的一种或几种为辅料,经过预处理、调配、煮制、快速冷却,使产品中心温度降到 10°C 以下,并确保产品在 10°C 以下进行包装的产品。

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,微生物指标参照DBS44/007《食品安全地方标准 预包装冷藏、冷冻膳食》和DB31/2025《食品安

全地方标准《预包装冷藏膳食》制定本企业标准，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。

丰厨广惠（周口）食品科技有限公司

H N

Q B