



412154S-2022



河南雷洽食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2022

方便米饭

2022-08-08 发布

2022-08-08 实施

河南雷洽食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性文件。

本标准由河南雷洽食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李福全。

H N

Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于自制米饭包为主要原料，搭配外购配料包【菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、调味酱包、香肠包、脱水蔬菜包、纯净水包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入或不加入水、乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、乳化剂、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购菜肴包（熟肉制品）：以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）、海带、紫菜中的几种，组成的菜肴包（见附录A）。

外购煲仔汁包（液态调味料）：以食用盐、味精、香辛料、白砂糖、生抽、麦芽糖、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、麦芽糖浆、焦糖色中的几种组成的含有两种或两种调味料的煲仔汁包。

外购腊肠包（熟肉制品，肉灌肠类）：以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）中的一种为主要原料，添加大豆组织蛋白、猪皮（或鸡皮、鸭皮）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉或玉米淀粉）、大米粉、白砂糖、食用盐、味精、酒、香辛料、红曲红、辣椒红、高粱红、食品用香精、亚硝酸钠、肠衣中的几种，组成的腊肠包（见附录B）。

外购调味酱包（半固态调味料）：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、

牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠)、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种,包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包(熟肉制品,肉灌肠类):猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣(干制羊肠衣)、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂(亚硝酸钠)。

外购脱水蔬菜包:以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种,经混合、包装而成。

外购纯净水包:纯净水。

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 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉、燕麦粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.5 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.8 山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.9 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.10 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.12 菜肴包应符合 Q/HYT 0002S (附录 A) 的规定。

2.1.13 煲仔汁包、调味酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 腊肠包应符合 Q/WJ 0020S (附录 B) 的规定。

2.1.15 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。

2.1.16 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.17 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.20 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.21 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.23 食品用香精应符合 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
	方便米饭	配料包	
性 状	颗粒状	具有本品应有的性状	取样品 1 份,置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
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
水分, g/100g	≤ 16.0 (仅适用于方便米饭)	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 ^a (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 ^b (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 ^d (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^d (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
亚硝酸钠残留量 ^e (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
磷酸盐 ^d (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 适用于方便米饭包和配料包的混合检验。		
b 适用于菜肴包、腊肠包、调味酱包、香肠包,且未使用黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酿造食醋的产品检验。		
c 适用于菜肴包、腊肠包、调味酱包、香肠包。		
d 适用于使用该食品添加剂的产品检验。		
e 适用于腊肠包、香肠包的产品检验。		

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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 ^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
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅限添加肉制品的产品检验；
c 仅适用于牛肉产品的检验；
微生物指标适用于方便米饭包和配料包的混合检验。

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 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



410089S-2021



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2021

调味菜肴（熟肉制品）

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

Q/HYT 0002S-2021

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴成伟、张 帆。

H N

Q B

调味菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了调味菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法及规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）中的一种或多种为主要原料，经解冻、清洗、分割，在锅内添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）中的一种或两种（加热），添加或不添加蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）中的一种（经除杂、清洗、切碎或不切碎），添加或不添加食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）中的一种（经除杂、清洗或浸泡、切碎、熟制或不熟制），添加或不添加酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）中的一种或两种，与蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）中的一种或多种（经除杂、清洗、切碎）同时投进热油锅里烘炒（翻炒、加水），添加调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）中的一种或多种，添加香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、芝麻、辣椒）中的一种或多种（经除杂、粉碎或不粉碎），添加或不添加食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）中的一种（加水混匀），添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）中的一种或多种，添加或不添加海带、紫菜（经切碎），经熟制、搅拌、灌装、杀菌、包装而制成的调味菜肴（熟肉制品）。

根据添加原料不同可分为：鱼香肉丝调味菜肴、菌菇牛肉调味菜肴、卤肉菌菇调味菜肴、鸡米芽菜调味菜肴、笋丁牛肉调味菜肴、双椒爆鸡丁调味菜肴、咖喱牛肉调味菜肴、咖喱鸡肉调味菜肴、酸豆角肉沫调味菜肴、宫爆鸡丁调味菜肴、梅菜扣肉调味菜肴、酸菜鸡杂调味菜肴、泡豇豆鸡杂调味菜肴、黑椒牛肉调味菜肴、叉烧鸡肉调味菜肴。

2 要求

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 黑辣椒、辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.4 黄花菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.5 大葱、洋葱、大蒜、蒜苔应符合 NY/T 744 的规定。

Q/HYT 0002S-2021

- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.7 竹笋应符合 NY/T 1325 的规定。
- 2.1.8 食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.17 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.20 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.21 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 食用动物油（猪油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.31 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.34 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

Q/HYT 0002S-2021

- 2.1.37 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.38 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.39 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.40 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.41 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.44 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.45 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.46 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 2.1.47 紫菜应符合 GB/T 23597 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异臭	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 85	GB 5009.3
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	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	≤ 10	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
N-亚硝胺, μ g/kg	≤ 3.0	GB 5009.26

Q/HYT 0002S-2021

*山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
*β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
*脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅限于添加该食品添加剂的产品。 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。			

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*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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 ⁴	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
*大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。 n:为同一批次产品应采集的样品件数; c:为最大可允许超出 m 值的样品数; m:为微生物指标可接受水平的限量值; M:为微生物指标的最高限量值。					

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 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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 B

ICS

备案号: 44070176S-2021
备案日期: 2021年05月07日
备案有效期: 伍年

广东省食品安全企业标准

Q/WJ

Q/WJ 0020S-2021

风味腊肠

2021-03-21 发布

2021-04-21 实施

江门市江海区伟记腊味加工厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2021《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。
本标准由江门市江海区伟记腊味加工厂提出并起草。
本标准主要起草人：周振伟
本标准首次发布日期：2021年3月21日

风味腊肠

1 范围

本标准规定了风味腊肠的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）的一种或一种以上为原料，经切粒、绞碎，添加或不添加大豆组织蛋白、猪皮（或鸡皮、鸭皮）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉或玉米淀粉）、大米粉、白砂糖、食用盐、味精、酒、香辛料、红曲红、辣椒红、高粱红、食品用香精和亚硝酸钠为辅料，经腌制拌匀后，灌入肠衣，经晾晒或烘烤而成的风味腊肠。本产品食用前需熟制。

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（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.11	食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠
GB 1886.32	食品安全国家标准 食品添加剂 高粱红
GB 1886.34	食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
GB 1886.181	食品安全国家标准 食品添加剂 红曲红
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 2763.1	食品安全国家标准 食品中百草枯等43种农药最大残留限量
GB 4806.7	食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.26	食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铬的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

Q/WJ 0020S-2021

GB/T 5461	食用盐
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 7740	天然肠衣
GB/T 8883	食用小麦淀粉
GB/T 8884	马铃薯淀粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 16869	鲜、冻禽产品
GB 20371	食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 21302	包装用复合膜、袋通则
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
SB/T 10453	膨化豆制品
	国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜（冻）猪肉、鲜（冻）猪皮应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）、鲜（冻）禽皮（鸡皮、鸭皮）应符合 GB 16869 的规定。
- 3.1.3 大豆组织蛋白应符合 GB 20371 或 SB/T 10453 的规定。
- 3.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883、马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 3.1.5 大米粉应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.8 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 3.1.9 酒应符合 GB 2757 或 GB 2758 的规定。
- 3.1.10 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 3.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 3.1.13 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 3.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.15 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 3.1.16 天然肠衣应符合 GB/T 7740 的规定；胶原蛋白肠衣应符合 GB 14967 的规定。
- 3.1.17 以上原辅料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

Q/WJ 0020S-2021

表1 感官要求

性 状	肠衣干燥且紧贴肉馅，肠体干爽，成完整的圆柱形，表面有自然皱纹，断面组织紧密，无粘液及霉点
色 泽	具有本产品应有的色泽
气味与滋味	熟制后，咸甜适中，具有本产品的特有气味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

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
水分, %	≤ 20
淀粉(羧水解法), %	≤ 15
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5
镉(以Cd计), mg/kg	≤ 0.1
铬(以Cr计), mg/kg	≤ 1.0
N-二甲基亚硝酸盐, μg/kg	≤ 3.0
亚硝酸盐残留量(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 30

3.4 食品添加剂/营养强化剂要求

- 3.4.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。
3.4.2 营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3.5 净含量要求

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

将样品置于清洁、干燥的容器中，在光线充足的室内观察性状、色泽、杂质，将样品在沸水中蒸10 min~15 min至熟，嗅其气味，品尝滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3的规定进行。

5.2.2 淀粉

Q/WJ 0020S-2021

按GB 5009.9的规定进行。

5.2.3 过氧化值

按GB 5009.227的规定进行。

5.2.4 铅

按GB 5009.12的规定进行。

5.2.5 总砷

按GB 5009.11的规定进行。

5.2.6 镉

按GB 5009.15的规定进行。

5.2.7 铬

按GB 5009.123的规定进行。

5.2.8 N-二甲基亚硝酸盐

按GB 5009.26的规定进行。

5.2.9 亚硝酸盐

按GB 5009.33的规定进行。

5.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 出厂检验

每批产品应由本公司质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，应附有合格证方准出厂。

6.2.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批抽取样品不少于1 kg，且不少于1个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

6.2.2 检验项目

检验项目为感官要求、净含量、水分、过氧化值和标签。

6.2.3 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检。如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

6.3 型式检验

型式检验正常生产每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 主要生产设备更换时；
- d) 停产三个月或以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.3.1 组批和抽样

同一批原料、同一生产线、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批随机抽取样品不少于2 kg，且不少于2个最小包装单位，样品一式二份，供检验和复检备用。

6.3.2 检验项目

本标准3.2、3.3、3.5的项目和标签。

6.3.3 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。检验结果中如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有一项指标不合格，判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品包装标签应符合GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》的要求，并至少应标明下列事项：

- a) 名称、规格、净含量、生产日期；
- b) 成分或者配料表；
- c) 生产者的名称、地址、联系方式；
- d) 保质期；
- e) 产品标准代号；
- f) 贮存条件；
- g) 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
- h) 生产许可证编号；
- i) 食用方法；
- j) 法律、法规规定必须标明的其他事项。

7.1.2 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

直接包装产品的包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 10004或GB/T 21302的规定。产品包装应严密，外包装产品应符合国家有关卫生要求。

7.3 运输

产品在运输途中必须遮盖，严防中途污染和日晒雨淋，不得与有毒、有害、有污染的物品混载。

QWJ 0020S-2021

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风的地方，离墙离地各10cm或以上，避免阳光照射，不得与有毒、有害的物品堆放，并做好防虫、防鼠工作。在符合上述条件下，包装完好的产品，自生产之日起，产品保质期按包装上明示的保质期内容执行。

编制说明

本标准适用于自制米饭包为主要原料，搭配外购配料包【菜肴包、煲仔汁包、腊肠包、调味酱包、香肠包、脱水蔬菜包、纯净水包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入或不加入水、乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、乳化剂、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购菜肴包（熟肉制品）：以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉、鸭肉中的一种或几种）为主要原料，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油）或食用动物油（猪油、牛油、鸡油）、蔬菜（黄花菜、蒜苔、胡萝卜、竹笋、黑辣椒）、食用菌（柱状田头菇、杏鲍菇、金针菇、香菇、平菇、鲍鱼菇、姬菇、大球盖菇、猴头菇、鸡腿菇、羊肚菇、滑菇、白灵菇、口菇、草菇、茶树菇、双孢蘑菇、木耳、松茸、银耳）、酱腌菜（芽菜、泡椒、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜）、蔬菜（生姜、大葱、洋葱、大蒜）、调味品（味精、白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、豆瓣酱、蚝油、海鲜酱、叉烧酱、咖喱粉）、香辛料、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）、食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、乙基麦芽酚、柠檬酸、β-胡萝卜素、DL-苹果酸、脱氢乙酸钠）、海带、紫菜中的几种，组成的菜肴包（见附录A）。

外购煲仔汁包（液态调味料）：以食用盐、味精、香辛料、白砂糖、生抽、麦芽糖、5'-呈味核苷酸二钠、酿造酱油、麦芽糖浆、焦糖色中的几种组成的含有两种或两种调味料的煲仔汁包。

外购腊肠包（熟肉制品，肉灌肠类）：以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉）中的一种为主要原料，添加大豆组织蛋白、猪皮（或鸡皮、鸭皮）、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉或玉米淀粉）、大米粉、白砂糖、食用盐、味精、酒、香辛料、红曲红、辣椒红、高粱红、食品用香精、亚硝酸钠、肠衣中的几种，组成的腊肠包（见附录B）。

外购调味酱包（半固态调味料）：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、豆酱、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-

异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包（熟肉制品，肉灌肠类）：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）。

外购脱水蔬菜包：以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种，经混合、包装而成。

外购纯净水包：纯净水。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南雷洽食品有限公司

Q B