



410106S-2023



河南红派食品有限公司企业标准

Q/ HHP 0003S-2023

方便米饭

2023-01-17 发布

2023-01-17 实施

河南红派食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B为规范性附录。

本标准由河南红派食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：颜献中。

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。

本标准适用于以外购熟制方便米饭包（大米、水、淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙）、辅以方便菜肴包【方便肉类菜肴包（自制或外购）、风味大豆蛋白制品包（自制或外购）、蔬菜制品菜肴包（外购）、食用菌制品菜肴包（外购）、水产制品菜肴包（外购）、蛋制品菜肴包（外购）中的一种或几种】、复合调味料包（外购）（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或全部）、包装饮用水包组合而成的方便米饭。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 方便米饭包应符合 GB/T 31323 的规定。
- 2.1.2 复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.4 包装饮用水包应符合GB 19298的规定。
- 2.1.5 风味大豆蛋白制品包（自制）应符合本公司标准Q/HHP 0001S(附录A) 的规定。
- 2.1.6 方便肉类菜肴包（自制）应符合本公司标准Q/HHP 0005S(附录B) 的规定。
- 2.1.7 方便肉类菜肴包（外购）、风味大豆蛋白制品包（外购）、蔬菜制品菜肴包（外购）、食用菌制品菜肴包（外购）、水产制品菜肴包（外购）、蛋制品菜肴包（外购）应符合QB/T 5471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
色泽	具有该产品应有的色泽	按照标签标明的食用方法进行处理后，取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、组织形态，检查有无杂质，并嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味	
组织形态	具有该产品的固有形态、软硬适度	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	要求				检验方法
	方便米包	复合调	方便菜肴	包装饮用	

		味料		水	
水分, g/100g ≤	70	—	—	—	GB 5009. 3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5. 0				GB 5009. 22
^a 酸 价 (以脂肪计) (KOH), mg/ g ≤	—	5. 0	—	—	GB 5009. 229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	—	0. 25	0. 25	—	GB 5009. 227
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0. 4				GB 5009. 12
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5. 0	—	—	—	GB 5009. 256
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于含油产品的检验。 b仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。 黄曲霉毒素B ₁ 、铅指标为方便米包、方便菜肴包、复合调味料包、包装饮用水包混合后检验。					

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（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	100	GB 4789. 3平板计数
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。 微生物限量适用于方便米包、方便菜肴包、复合调味料包、包装饮用水包混合后检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录A

风味大豆蛋白制品（豆制品）（Q/HHP 0001S）

1 范围

本标准规定了风味大豆蛋白制品（豆制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆蛋白制品或膨化大豆蛋白制品为原料，辅以（鹌鹑蛋、花生、板栗、鸡肉、猪肉、牛肉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种或几种）、白砂糖、饮用水、香辛料（菖蒲、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、小茴香、甘草、八角、刺柏、山奈、木姜子、月桂、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、胡麻、芝麻、白欧芹、丁香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰、花椒、姜中的一种或几种）、味精、泡椒、食用盐、芝麻、液体类香精（肉味香精、芝麻油香精、麻辣香精、黑鸭风味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种或几种）、粉末类香精（牛肉粉、鸡肉粉、黑鸭风味粉、猪骨粉中的一种或几种）、膏状类香精（牛肉风味类膏、鸡肉风味类膏、泡椒风味类膏、黑鸭风味类膏中的一种或几种）、山梨酸钾、丙酸钙、辣椒红、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、糖精钠、甜菊糖苷、葡萄糖浆、红曲红、辣椒油树脂中的几种，经油炸或不油炸（大豆油、大豆色拉油、菜籽油、棕榈油中的一种）、卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食风味大豆蛋白制品（豆制品）。

产品根据所用原料的不同分为：香辣味大豆蛋白制品、麻辣味大豆蛋白制品、黑椒味大豆蛋白制品、泡椒味大豆蛋白制品、烧烤味大豆蛋白制品、牛肉味大豆蛋白制品、鸡汁味大豆蛋白制品、黑鸭味大豆蛋白制品、咖喱味大豆蛋白制品、火锅味大豆蛋白制品、椒麻味大豆蛋白制品、五香味大豆蛋白制品、奥尔良味大豆蛋白制品、风味大豆蛋白制品、鹌鹑蛋大豆蛋白制品、花生大豆蛋白制品、板栗大豆蛋白制品、鸡肉大豆蛋白制品、猪肉大豆蛋白制品、牛肉大豆蛋白制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大豆蛋白制品、膨化大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 液体类香精、粉末类香精、膏状类香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.15 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.18 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。
- 2.1.22 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.26 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 花生应符合 GB 1532 的规定。
- 2.1.28 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 猪肉应符合 GB/T 9959.1 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.31 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 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	片状、条状、块状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	并检查有无外来杂质
-----	-----------	-----------

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 ≤	55	GB 5009.3
蛋白质，g/100g ≥	8.0	GB 5009.5
食用盐（以 Cl ⁻ 计），g/100g ≤	4.2	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.25	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
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
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
糖精钠 ^a （以糖精计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
^b 甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg ≤	0.09	SN/T 3854
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg ≤	2.5	GB 5009.120
注：*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 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	采集方案 ^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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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 的规定。

3 检验

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

H N
Q B

附录B

方便肉类菜肴（Q/HHP 0005S）

1 范围

本标准规定了方便肉类菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉中的一种或多种）为主要原料，加入火腿、肉灌肠、腊肠、新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角中的一种或几种】、食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、酸菜（雪里蕻）、酸豆角、粉丝、花生、黄豆、食用盐、味精、白砂糖、麦芽糖、香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔中的一种或几种】、橘皮、小蓟、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、蜂蜜、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、酿造酱油（酱油、老抽）、料酒、陈醋、白醋、香油、蚝油、青花椒油、橄榄油、棕榈油、大豆油、芥末、咖喱粉、豆豉、甜面酱、腐乳、鸡精调味料、海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱中的一种或几种，再加入食品添加剂【三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、甘油、碳酸氢钠、碳酸钠、香兰素、乳酸链球菌素、山梨酸钾、ε-聚赖氨酸盐酸盐、双乙酸钠、脱氢乙酸、脱氢乙酸钠、富马酸一钠、辣椒红、氨基乙酸（增味剂）、刺云实胶、β-环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、茶黄素中的一种或多种】，经预处理（解冻或不解冻、清洗、分切或绞制）、调配、腌制或不腌制、熟制（炸制、炒制）、冷却、内包、高温杀菌、外包装而成的方便肉类菜肴。

根据原料不同可分为：咖喱鸡丁、鱼香肉丝、茄子炒肉、土匪鸭、黑椒牛柳、芹菜炒肉、手抓羊排、红烧排骨、茄汁排骨、酱焖排骨、大盘鸡、红烧肉、孜然肉片、宫爆肉丁、辣子肉丁、干煸肉丁、双椒爆肉片、黑椒肉、咖喱肉皮、菌菇肉片、酸豆角肉沫、土豆肉片、芹菜肉片、手抓排骨、糖醋排骨、糖醋里脊。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 火腿应符合 GB/T 20711 和 GB 2726 的规定。

- 2.1.3 肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.4 腊肠应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.5 新鲜蔬菜【芹菜（土芹或者西芹）、辣椒、菜椒、土豆、洋葱、姜、蒜、胡萝卜、大葱、生菜、上海青、藕、青豆、豆角】应无腐烂、无霉变，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.6 粉丝应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.7 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用菌【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇】应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 香辛料【辣椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、麻椒、肉豆蔻、月桂叶、胡椒（白胡椒、黑胡椒）、甘草、高良姜、孜然、当归、山柰、草果、姜黄、荜拔】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油（酱油、老抽）应符合 GB /T18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.18 陈醋、白醋应符合 GB /T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 香油应符合 GB /T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 青花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 橄榄油、棕榈油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芥末应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.24 咖喱粉应符合 GB /T 22266 的规定。
- 2.1.25 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.29 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.30 海鲜酱、蒸鱼豉油、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。
- 2.1.38 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.39 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.40 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委2014年5号公告的规定。
- 2.1.41 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.42 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.43 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.44 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 氨基乙酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.47 刺云实胶应符合 GB 1886.86 的规定。
- 2.1.48 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.49 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.50 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 的规定。
- 2.1.51 橘皮、小茴、山药、山楂、玉竹、白芷、白果、龙眼肉（桂圆）、决明子、肉桂、杏仁（甜、苦）、桑叶、芡实、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、青果、鱼腥草、姜（干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、茯苓、桃仁、香橼、香薷、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、淡竹叶、淡豆豉、菊花（贡菊）、紫苏、黑芝麻、酸枣仁、鲜白茅根、薄荷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 酸菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 蜂蜜应符合 GB 14963 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
-----	-----	------

色泽	具有该产品应有的色泽	按照标签标明的食用方法进行处理后， 取适量样品置于白色搪瓷盘内，在自然光下，观察色泽、性状，检查有无杂质并嗅其气味、尝其滋味。
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味	
性 状	具有本品应有的性状	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 25	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤ 3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于使用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 ^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，/25g	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，/25g	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

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行

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、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以外购熟制方便米饭包（大米、水、淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙）、辅以方便菜肴包【方便肉类菜肴包（自制或外购）、风味大豆蛋白制品包（自制或外购）、蔬菜制品菜肴包（外购）、食用菌制品菜肴包（外购）、水产制品菜肴包（外购）、蛋制品菜肴包（外购）中的一种或几种】、复合调味料包（外购）（固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料中的一种或全部）、包装饮用水包组合而成的方便米饭。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南红派食品有限公司