



412712S-2023

注：



虞城县厨子哥食品有限公司企业标准

Q/YCZG 0001S-2023

方便菜肴（熟肉制品）

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

虞城县厨子哥食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县厨子哥食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：徐运强。

H N

Q B

方便菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鹅肉、鸭肉、鸡肉、兔肉中一种或多种为主要原料，添加饮用水、黄豆、豆腐干、豆腐、腐竹、豆腐皮、糯米、梅干菜、平菇、香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、金针菇、木耳、芝麻、大枣、葡萄干、酱油、蚝油、食醋、调味料酒、鸡精调味料、味精、食用盐、食用植物油（大豆油）、食用动物油脂（牛油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、大米淀粉）、麻椒、花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、八角、高良姜、小茴香、丁香、白芷、草果（香辛料）、豆蔻、月桂叶、生姜、陈皮、大蒜、白酒、复合调味料（十三香调味料）、海鲜酱、甜面酱、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、红曲红、乳酸链球菌素、黄原胶中一种或多种为辅料，经原料前处理、清洗、分切、滚揉、腌制、蒸煮、油炸或不油炸、冷却、分装、真空封口、灭菌、外包装等生产工艺加工而成的带汤汁的即食方便菜肴（熟肉制品）。

根据原料不同分为：牛肉方便菜肴、羊肉方便菜肴、猪肉方便菜肴、鹅肉方便菜肴、鸭肉方便菜肴、鸡肉方便菜肴、牛肉羊肉混合方便菜肴、猪肉鸡肉混合方便菜肴、猪肉鹅肉混合方便菜肴，鸡肉鸭肉混合方便菜肴、鸭肉鹅肉混合方便菜肴、兔肉方便菜肴。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鹅肉、鸭肉、鸡肉、兔肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 豆腐干、豆腐、腐竹、豆腐皮应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.4 糯米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香菇、双孢蘑菇、草菇、平菇、牛肝菌、羊肚菌、金针菇、木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.10 番茄、土豆、豆角、竹笋、白芸豆、青椒、红萝卜、胡萝卜、洋葱、韭菜、黄瓜应新鲜、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。
- 2.1.11 陈皮、麻椒、梅干菜、大枣应无异味、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

- 2.1.12 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.13 月桂叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.14 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.15 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.16 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.18 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.21 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 草果、高良姜、豆蔻、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、大米淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.25 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.31 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 海鲜酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.34 酱油应符合 GB 2717 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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.40 生产用水应符合 GB 5749 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 | 具有该品种应有的色泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、状态。按方便菜肴包装或标签上标明的食用方法处理后嗅闻和品尝，检查其气味和滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该品种应有的气味和滋味，无异味 | |
| 状态 | 具有该品种应有的组织形态，无正常视力可 | |

| | | |
|--|-----|--|
| | 见杂质 | |
|--|-----|--|

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 ≤ | 5.0 | GB 5009.44 |
| 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 |
| 固形物含量，g/100g ≥ | 30.0 | GB/T 10786 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 铅*（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.27 | GB 5009.12 |
| 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地方标准 GB 2762的规定。
a仅适用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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求，并按GB 4789.26规定的方法检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 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

注：Q/YCZG 0001S-2023

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物含量、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）猪肉、牛肉、羊肉、鹅肉、鸭肉、鸡肉、兔肉中一种或多种为主要原料，添加饮用水、黄豆、豆腐干、豆腐、腐竹、豆腐皮、糯米、梅干菜、平菇、香菇、双孢蘑菇、草菇、牛肝菌、羊肚菌、金针菇、木耳、芝麻、大枣、葡萄干、酱油、蚝油、食醋、调味料酒、鸡精调味料、味精、食用盐、食用植物油（大豆油）、食用动物油脂（牛油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、大米淀粉）、麻椒、花椒、辣椒、白胡椒、黑胡椒、八角、高良姜、小茴香、丁香、白芷、草果（香辛料）、豆蔻、月桂叶、生姜、陈皮、大蒜、白酒、复合调味料（十三香调味料）、海鲜酱、甜面酱、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、红曲红、乳酸链球菌素、黄原胶中一种或多种为辅料，经原料前处理、清洗、分切、滚揉、腌制、蒸煮、油炸或不油炸、冷却、分装、真空封口、灭菌、外包装等生产工艺加工而成的带汤汁的即食方便菜肴（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，参照 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》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。

虞城县厨子哥食品有限公司

QB