



412713S-2023



河南维尔康食品科技有限公司企业标准

Q/HWS 0002S-2023

方便菜肴

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

河南维尔康食品科技有限公司 发布

前言

本标准由河南维尔康食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：兰广艳。

H N
Q B

方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、马肉、驴肉、带皮驴肉、鹿肉、狗肉、带皮狗肉、羊肉、带皮羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、山鸡肉、鸭肉、鹌鹑、鸽子、山鸡、鸵鸟肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品[鹌鹑、鸽子心、鸽子肝、山鸡心、山鸡肝、山鸡肠、鸵鸟掌、鸵鸟血、鸵鸟肠、鸵鸟肝、鸵鸟心、鹅血、鹅肠、鹅心、鹅胗、鹅肝、鹅掌、鹅食管、鸭血、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭胗、鸭食管、鸭肚、鸭肝、鸡爪、鸡血、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、猪蹄、猪头、猪大肠、猪肚、猪心、猪鞭、猪腰、猪肝、猪排骨、猪肺、猪血、猪黄喉、猪尾巴、猪脑、猪花肠、猪喉结、猪口条、猪蹄筋、猪皮、猪耳、马鞭、马尾、马板肠、马肝、马心、驴板肠、驴蹄、驴尾、驴心、驴血、驴头、驴肝、驴鞭、驴耳、鹿血、鹿鞭、鹿肠、鹿心、鹿肚、鹿肝、鹿肺、狗鞭、羊肝、羊脑、羊腰、羊肠、羊肚、羊蹄、羊肺、羊宝（羊睾丸）、羊鞭、羊头、羊排、羊板筋、羊百叶、毛肚、牛心、牛心管、牛鞭、牛板肠、牛舌、牛排、牛百叶、牛肝、牛宝（羊睾丸）、牛肺、牛肚、牛尾、牛蹄、牛筋、牛黄喉中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，配以鲜（冻）动物性水产品[虾、鱼、鲍鱼、花胶（鱼肚）、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、牛蛙、花蛤、辽参中的一种或几种]、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、蛋白、蛋清粉中的一种或几种）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品中的一种或几种）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、马蹄、番茄、玉米、豆芽、水芹菜、蒲公英、茼蒿、紫苏、灰灰菜、鱼腥草、竹笋、香椿头、面条菜、苦菊、马齿苋、荠菜、薄荷、枸杞头、莴笋、卷心菜、茄子、南瓜、豇豆、扁豆、空心菜、生菜、芋头、茭白、花菜、菠菜、油麦菜、四季豆、紫甘蓝、小白菜、冬瓜、地瓜、韭菜、西蓝花、苋菜、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、葛笋、芹菜、香菜、香芋、葫芦、丝瓜、芦笋、豌豆、蒜薹、荸荠、黄秋葵、油菜、空心菜、芋头、菱角、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、调味面制品（辣条、面筋串、面筋条中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种）、板栗、粮食（青蚕豆、荞麦、糯米、黑米、紫米、大麦、扁豆、小米、玉米、红豆、糙米、脱皮麦仁、藜麦、薏苡仁、燕麦、黑豆、黄豆中的一种或几种）、银杏、腰果、花生、白芝麻、黑芝麻、食用葛根粉、雪菜罐头、竹笋罐头、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、花菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油

脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、羊油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱中的一种或几种）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种）、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、圆叶当归、荜拨、茴香、丁香、山奈、孜然、草果、砂仁、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种）、魔芋精粉、魔芋制品（魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品中的一种或几种）、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、排骨酱、柱侯酱、海鲜酱中的一种或几种）、酱油、鸡粉调味料、精盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒（黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒中的一种或几种）、固体饮料（椰子粉、椰浆粉中的一种或两种）、花椒油、辣椒油、乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳（纯牛乳、复原乳中的一种或两种）、再制干酪、椰子汁、藕粉、蜂蜜、人参（人工种植五年及五年以下）、玛咖粉、茯苓、栀子、罗汉果、枸杞、大枣、葡萄干、芡实、桂圆、橘皮、白芷、葛根、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、水中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制[煎、炸（大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、烤、蒸、煮、炖中的一种或几种]、冷冻、包装、杀菌、包装加工而成的方便菜肴。

按主要原料不同分为：牛肉方便菜肴、猪肉方便菜肴、马肉方便菜肴、驴肉方便菜肴、带皮驴肉方便菜肴、鹿肉方便菜肴、狗肉方便菜肴、带皮狗肉方便菜肴、羊肉方便菜肴、带皮羊肉方便菜肴、猪蹄方便菜肴、猪头方便菜肴、猪大肠方便菜肴、猪肚方便菜肴、猪心方便菜肴、猪鞭方便菜肴、猪腰方便菜肴、猪肝方便菜肴、猪排骨方便菜肴、猪肺方便菜肴、猪血方便菜肴、猪黄喉方便菜肴、猪尾巴方便菜肴、猪脑方便菜肴、猪花肠方便菜肴、猪喉结方便菜肴、猪口条方便菜肴、猪蹄筋方便菜肴、猪皮方便菜肴、猪耳方便菜肴、马鞭方便菜肴、马尾方便菜肴、马板肠方便菜肴、马肝方便菜肴、马心方便菜肴、驴板肠方便菜肴、驴蹄方便菜肴、驴尾方便菜肴、鸡肉方便菜肴、山鸡肉方便菜肴、鸭肉方便菜肴、鹌鹑方便菜肴、鸽子方便菜肴、山鸡方便菜肴、鸵鸟肉方便菜肴、鹅肉方便菜肴、鹌鹑方便菜肴、鸽子心方便菜肴、鸽子肝方便菜肴、山鸡心方便菜肴、山鸡肝方便菜肴、山鸡肠方便菜肴、鸵鸟掌方便菜肴、鸵鸟血方便菜肴、鸵鸟肠方便菜肴、鸵鸟肝方便菜肴、鸵鸟心方便菜肴、鹅血方便菜肴、鹅肠方便菜肴、鹅心方便菜肴、鹅胗方便菜肴、鹅肝方便菜肴、鹅掌方便菜肴、鹅食管方便菜肴、鸭血方便菜肴、鸭掌方便菜肴、鸭心方便菜肴、鸭翅方便菜肴、鸭肠方便菜肴、鸭胗方便菜肴、鸭食管方便菜肴、鸭肚方便菜肴、鸭肝方便菜肴、鸡爪方便菜肴、鸡血方便菜肴、鸡胃方便菜肴、鸡翅方便菜肴、鸡胗方便菜肴、鸡肠方便菜肴、鸡肝方便菜肴、鸡心方便

菜肴、鸡肚方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）畜肉、鲜（冻）畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）禽肉应符合 GB 2707 和 GB 16869 的规定。
- 2.1.3 鲜（冻）动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.6 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.8 鲜冻蔬菜应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜（梅菜、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜（豆角）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜（萝卜、竹笋）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.14 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 调味面制品应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 板栗应符合 GB/T 22346 的规定。
- 2.1.18 粮食应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 银杏、腰果、花生、白芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.21 雪菜罐头应符合 QB/T 1401 的规定。
- 2.1.22 竹笋罐头应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.23 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 食用盐、精盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 食用油脂制品（人造奶油）应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.27 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.30 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.31 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.32 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.33 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.34 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 番茄调味酱应符合 SB/T 10459 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.37 黄豆复合调味酱应符合 SB/T 10612 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 咖喱酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 火锅底料调味料应符合 DBS50/ 022 的规定。
- 2.1.45 咖喱粉应符合 GB/T 22266 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.49 魔芋制品应符合 DBS61/ 0020 的规定。
- 2.1.50 魔芋膳食纤维应符合 DBS42/ 007 的规定。
- 2.1.51 发酵性豆制品（豆豉）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.52 蚝油应符合 GB/T 21999 和 GB 10133 的规定。
- 2.1.53 鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.54 排骨酱、柱候酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.56 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.57 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.58 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.59 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.60 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.61 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.62 白酒应符合 GB 2757 的规定。

- 2.1.63 发酵酒及其配制酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.64 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 花椒油应符合 DBS51/008 的规定。
- 2.1.66 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.67 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.68 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.69 奶油、稀奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.70 干酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.71 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.72 再制干酪应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.73 椰子汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.74 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 人参（人工种植五年及五年以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.77 玛咖粉应符合原卫生部《关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告》（2011 年第 13 号）的规定。
- 2.1.78 茯苓、黄栀子、罗汉果、枸杞、大枣、芡实、桂圆、橘皮、白芷、葛根应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.79 葡萄干应符合 NY/T 705 的规定。
- 2.1.80 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.81 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.82 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.83 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.84 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.86 葡萄糖酸钠应符合 GB 1886.320 的规定。
- 2.1.87 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.88 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.89 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.90 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.91 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.92 醋酸酯淀粉 应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.93 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.94 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。
- 2.1.95 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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，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杂质	
容 器	密封完好，无泄漏，无胀袋；马口铁罐外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	自然光线下用肉眼观察

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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0(仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 锌、铜、铁总和，mg/kg	≤ 20	GB 5009.13、GB 5009.14、GB 5009.90
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
苯并（a）芘，μg/kg	≤ 5.0(仅适用于烤制工艺的产品)	GB 5009.277
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^b 仅适用于马口铁罐包装的产品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 非真空包装产品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	100	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
^b 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 ^b适用于牛肉菜类方便菜肴。 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

2.4.2 真空包装产品微生物限量应符合罐头食品商业无菌要求, 检验方法应符合 GB 4789. 26 的规定。

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、过氧化值、菌落总数（非真空包装产品）、大肠菌群（非真空包装产品）、商业无菌（真空包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、马肉、驴肉、带皮驴肉、鹿肉、狗肉、带皮狗肉、羊肉、带皮羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、山鸡肉、鸭肉、鹌鹑、鸽子、山鸡、鸵鸟肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽副产品[鹌鹑、鸽子心、鸽子肝、山鸡心、山鸡肝、山鸡肠、鸵鸟掌、鸵鸟血、鸵鸟肠、鸵鸟肝、鸵鸟心、鹅血、鹅肠、鹅心、鹅胗、鹅肝、鹅掌、鹅食管、鸭血、鸭掌、鸭心、鸭翅、鸭肠、鸭胗、鸭食管、鸭肚、鸭肝、鸡爪、鸡血、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、猪蹄、猪头、猪大肠、猪肚、猪心、猪鞭、猪腰、猪肝、猪排骨、猪肺、猪血、猪黄喉、猪尾巴、猪脑、猪花肠、猪喉结、猪口条、猪蹄筋、猪皮、猪耳、马鞭、马尾、马板肠、马肝、马心、驴板肠、驴蹄、驴尾、驴心、驴血、驴头、驴肝、驴鞭、驴耳、鹿血、鹿鞭、鹿肠、鹿心、鹿肚、鹿肝、鹿肺、狗鞭、羊肝、羊脑、羊腰、羊肠、羊肚、羊蹄、羊肺、羊宝（羊睾丸）、羊鞭、羊头、羊排、羊板筋、羊百叶、毛肚、牛心、牛心管、牛鞭、牛板肠、牛舌、牛排、牛百叶、牛肝、牛宝（羊睾丸）、牛肺、牛肚、牛尾、牛蹄、牛筋、牛黄喉中的一种或几种]中的一种或几种为主要原料，配以鲜（冻）动物性水产品[虾、鱼、鲍鱼、花胶（鱼肚）、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、牛蛙、花蛤、辽参中的一种或几种]、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸽子蛋、蛋白、蛋清粉中的一种或几种）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品中的一种或几种）、熟肉制品（午餐肉、肉肠、培根、发酵肉肠中的一种或几种）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、腊肠中的一种或几种）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、马蹄、番茄、玉米、豆芽、水芹菜、蒲公英、茼蒿、紫苏、灰灰菜、鱼腥草、竹笋、香椿头、面条菜、苦菊、马齿苋、芥菜、薄荷、枸杞头、莴笋、卷心菜、茄子、南瓜、豇豆、扁豆、空心菜、生菜、芋头、茭白、花菜、菠菜、油麦菜、四季豆、紫甘蓝、小白菜、冬瓜、地瓜、韭菜、西蓝花、苋菜、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、葛笋、芹菜、香菜、香芋、葫芦、丝瓜、芦笋、豌豆、蒜薹、荸荠、黄秋葵、油菜、空心菜、芋头、菱角、大葱、大蒜、生姜中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、竹笋、黄花菜、金针菜、芽菜、贡菜、蕨菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡中的一种或几种）、调味面制品（辣条、面筋串、面筋条中的一种或几种）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莲藕中的一种或几种）、板栗、粮食（青蚕豆、荞麦、糯米、黑米、紫米、大麦、扁豆、小米、玉米、红豆、糙米、脱皮麦仁、藜麦、薏苡仁、燕麦、黑豆、黄豆中的一种或几种）、银杏、腰果、花生、白芝麻、黑芝麻、食用葛根粉、雪菜罐头、竹笋罐头、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、花菇、鸡腿菇、海鲜菇、口蘑、草菇、茶树菇、银耳、竹荪、松茸、蛹虫草、白灵菇、牛肝菌、羊肚菌、猴头菇中的一种或几种）、食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、山茶籽油中的一种或几种）、食用油脂制品（人造奶油）、食用动物油脂（食用猪油、羊油、食用鸡油、食用牛油中的一种或几种）、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酿造酱（郫县豆瓣酱、豆瓣酱、黄豆酱、

甜面酱中的一种或几种)、酱(蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、番茄调味酱、黄豆复合调味酱、咖喱酱中的一种或几种)、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、圆叶当归、荜拨、茴香、丁香、山奈、孜然、草果、砂仁、芝麻、姜、辣椒、牛至、薄荷、甘牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种)、食用淀粉(食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉中的一种或几种)、魔芋精粉、魔芋制品(魔芋米、魔芋丝、素毛肚、风味魔芋制品中的一种或几种)、魔芋膳食纤维、发酵性豆制品(豆豉)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、排骨酱、柱候酱、海鲜酱中的一种或几种)、酱油、鸡粉调味料、精盐、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、食醋、白酒、发酵酒及其配制酒(黄酒、葡萄酒、米酒、清酒、啤酒、梅子酒中的一种或几种)、固体饮料(椰子粉、椰浆粉中的一种或两种)、花椒油、辣椒油、乳粉、炼乳、奶油、稀奶油、干酪、灭菌乳(纯牛乳、复原乳中的一种或两种)、再制干酪、椰子汁、藕粉、蜂蜜、人参(人工种植五年及五年以下)、玛咖粉、茯苓、栀子、罗汉果、枸杞、大枣、葡萄干、芡实、桂圆、橘皮、白芷、葛根、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、辣椒红、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉、碳酸钠、乙基麦芽酚、水中的一种或几种为辅料,经预处理、调味或不调味、熟制[煎、炸(大豆油、葵花籽油、菜籽油、花生油中的一种或几种)、烤、蒸、煮、炖中的一种或几种]、冷冻、包装、杀菌、包装加工而成的方便菜肴。

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》制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品 GB 2760 中的类别为其他熟肉制品(食品分类号:08.03.09)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南维尔康食品科技有限公司阿