



413314S-2024



河南省豫领鲜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2024

速冻香米炒饭

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

河南省豫领鲜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫领鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈明杰。

H N

Q B

速冻香米炒饭

1 范围

本标准规定了速冻香米炒饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香米为主要原料，经加水熟制后，添加鸡肉、牛肉、猪肉、猪肝、猪排骨、鸭肉、腊肠、腊肉、虾仁、蟹肉、鲍鱼仔、蟹肉柳、八爪鱼、丁香鱼、青豆、胡萝卜、玉米粒、牛蛙、花蛤肉、香菇、虫草花（蛹虫草）、梅干菜、鸡蛋、酸豆角、菠萝、食用盐、酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造食醋、蚝油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油中的一种或多种）、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、葱、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】中的一种或多种为辅料，辅料经预处理（拣选、清洗、分切或不分切、熟制或不熟制）或不预处理，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、炒制、冷却或不冷却、包装、速冻、冷冻保存加工而成的非即食速冻香米炒饭。

根据添加的原辅料不同，分为不同产品：五彩虾仁炒饭、红焖鲍鱼炒饭、香米炒蟹、香菇鸡丁炒饭、红烧牛肉炒饭、虫草猪肝炒饭、梅菜卤肉炒饭、酱汁排骨炒饭、梅香鸭仔炒饭、腊味炒饭、馋嘴牛蛙炒饭、风味海鲜炒饭、海鱼炒饭、荷包蛋炒饭、酸豆角滑蛋炒饭、菠萝滑肉炒饭、鲍鱼炒饭。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 香米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鸡肉、牛肉、猪肉、猪肝、猪排骨、鸭肉应来自非疫区，并经检疫、检验合格，且符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 腊肠、腊肉应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.4 虾仁、蟹肉、鲍鱼仔、八爪鱼、丁香鱼、花蛤肉、蟹肉柳、牛蛙应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.5 菠萝应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 青豆、胡萝卜、玉米粒应符合 GB/T 31273 的规定。
- 2.1.7 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 梅干菜应符合应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 酸豆角应符合 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 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.15 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.20 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 食用动物油脂 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 虫草花（蛹虫草）应符合原国家卫计委 2014 年第 10 号公告的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 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	具有该产品应有的性状	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质物，嗅其气味，按标签所示食用方法熟制后，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有气、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
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加水产动物制品的产品。

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	
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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、b 仅适用于添加牛肉的产品检验。					

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 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香米为主要原料，经加水熟制后，添加鸡肉、牛肉、猪肉、猪肝、猪排骨、鸭肉、腊肠、腊肉、虾仁、蟹肉、鲍鱼仔、蟹肉柳、八爪鱼、丁香鱼、青豆、胡萝卜、玉米粒、牛蛙、花蛤肉、香菇、虫草花（蛹虫草）、梅干菜、鸡蛋、酸豆角、菠萝、食用盐、酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、鸡精调味料、酿造食醋、蚝油、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、鸡油、牛油中的一种或多种）、香辛料或料粉【辣椒、桔茗（孜然）、大蒜、洋葱、姜、葱、花椒、芝麻、肉桂、八角、豆蔻、草果、砂仁、小茴香、芫荽、姜黄、甘草、黑胡椒、白胡椒、山奈、月桂、荜拔中的一种或多种】中的一种或多种为辅料，辅料经预处理（拣选、清洗、分切或不分切、熟制或不熟制）或不预处理，添加或不添加 D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的一种或多种，经配料、混合、炒制、冷却或不冷却、包装、速冻、冷冻保存加工而成的非即食速冻香米炒饭。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》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提供依据。

本产品为在 GB 2760 中的 06.08 冷冻米面制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省豫领鲜食品有限公司

QB