



411160 S-2024



河南三味真厨实业发展有限公司企业标准

Q/HSWZC 0005S-2024

方便调制肉制品菜肴

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南三味真厨实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南三味真厨实业发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘瑞峰。

H N

Q B

方便调制肉制品菜肴

1 范围

本标准规定了方便调制肉制品菜肴的要求、检验方法、检验规则、保质期等。

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、牛排、猪排、羊排、鸡块中的一种或几种）为主要原料，经清洗、前处理，配以饮用水、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、蚝油、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、郫县豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、调味料酒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、大葱、蒜中的一种或几种）、复合调味料（麻辣味复合调味料、微辣味复合调味料、五香味复合调味料、番茄味复合调味料中的一种或几种）中的一种或多种，经定型（炒制或炸制）、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、添加鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、娃娃菜、芹菜、小香芹、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、胡萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、姜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米中的一种或几种、清洗、前处理）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种、清洗、前处理）、面筋（水面筋、油面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐中的一种或几种）、纯红薯粉条、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、黑木耳、培根、火腿肠中的一种或多种，经预处理、拼配成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的方便调制肉制品菜肴。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 鲜（冻）畜、禽产品（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、牛排、猪排、羊排、鸡块）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、娃娃菜、芹菜、小香芹、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、胡萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、姜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米）应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜）应符合 NY/T 1045 的规定。

- 2.1.4 食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 面筋（水面筋、油面筋、面筋泡、烤麸）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.7 食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 红薯粉条应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.9 藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 黑木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.12 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.23 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.24 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.27 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.28 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.30 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.31 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.32 芝麻酱应符合 SB/T 10260 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.33 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.34 香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、大葱、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.35 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.36 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	具有该产品应有的性状	将适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，无异味	
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
酸价 ^a (KOH)（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.25	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-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3.0	GB 5009.26
* 此项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限炸制工艺的产品。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

3 检验

出厂检验项目包括：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。

4 保质期

在 0℃-10℃条件下，产品保质期为 48 小时，保质期限起始时间从产品包装结束起计算，起始时间和期限时间要求精确到小时、分钟。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜、禽产品（牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、牛排、猪排、羊排、鸡块中的一种或几种）为主要原料，经清洗、前处理，配以饮用水、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋、蚝油、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、郫县豆瓣酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、调味料酒、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、牛至、大葱、蒜中的一种或几种）、复合调味料（麻辣味复合调味料、微辣味复合调味料、五香味复合调味料、番茄味复合调味料中的一种或几种）中的一种或多种，经定型（炒制或炸制）、速冷（1h 内使产品中心温度降到 10℃ 以下）、添加鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油菜、白菜、娃娃菜、芹菜、小香芹、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、胡萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、茼蒿、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、姜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米中的一种或几种、清洗、前处理）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种、清洗、前处理）、面筋（水面筋、油面筋、面筋泡、烤麸中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐中的一种或几种）、纯红薯粉条、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、黑木耳、培根、火腿肠中的一种或多种，经预处理、拼配成型，并在 10℃ 以下包装、贮运，经加热后方可食用的方便调制肉制品菜肴。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，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。