



411556S-2024

新乡市慢厨快造食品有限公司企业标准

Q/XMKS 0001S-2024

炒饭

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新乡市慢厨快造食品有限公司 发布

前言

本标准由新乡市慢厨快造食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙建喜、田磊、赵亚琼、赵锡强、孙珂赛。

H N

Q B

炒饭

1 范围

本标准规定了炒饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食炒饭，根据主料不同可分为：炒米、炒面。

炒米：以大米、黑米、紫米、糯米、江米中的一种或几种为原料，加入或不加入小米、大黄米中的一种或几种，经蒸制或煮制后，添加食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或几种）、黄油中的一种或几种，加入辅料（附后）的一种或几种，经过炒制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装而成。

炒面：以面条（方便面、烩面、炒面、挂面、荞麦面、杂粮面、碱水面）中的一种或几种为原料，经蒸制或煮制后，添加食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或几种）、黄油中的一种或几种，加入辅料（附后）的一种或几种，经过炒制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装而成。

辅料：鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、十三香、辣椒油、葱油、藤椒油、香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、胡椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、生抽、老抽、葱、姜、蒜、咖喱、油辣椒、黑胡椒牛肉酱、花胶、调味料酒、黄酒、胡萝卜、洋葱、辣椒、蒜苔、笋、菠菜、白菜、番茄、芹菜、豌豆、土豆、包菜、黄瓜、芥菜、香菜、茄子、韭菜、莲藕、油麦菜、西蓝花、豆角、黄秋葵、豆芽、雪里红、蒜苗、青豆、玉米、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、白灵菇、草菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、鹿茸菇中的一种或几种]、油炸葱酥、酸菜、花生、剁椒、泡菜、酸豆角、榨菜、梅干菜、紫菜、芝麻、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、香肠、腊肠、鸭肠、鸭胗、培根、火腿肠、鳗鱼、虾仁、小龙虾、虾皮、鱿鱼、扇贝、鲍鱼、菠萝、火龙果、凤梨，经预处理或不预处理。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 大米、小米、黑米、大黄米、紫米、糯米、江米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用鸡油、食用猪油、食用鸭油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 黄油应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.6方便面应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.7烩面、炒面、挂面、荞麦面、杂粮面、碱水面应符合 LS/T 3304 的规定。
- 2.1.8鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14十三香、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15辣椒油、油辣椒应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16葱油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.17生抽、老抽应符合 GB 2727 的规定。
- 2.1.18葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.19咖喱应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.20黑胡椒牛肉酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21花胶应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.22调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.23黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.24胡萝卜、洋葱、辣椒、蒜苔、笋、香菇、菠菜、白菜、番茄、芹菜、豌豆、土豆、包菜、黄瓜、芥菜、香菜、茄子、韭菜、莲藕、油麦菜、西蓝花、豆角、黄秋葵、豆芽、雪里红、蒜苗、青豆、玉米应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26油炸葱酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.27酸菜、剁椒、泡菜、酸豆角、榨菜、梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.29紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸭胗、鸭肠应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.32香肠、腊肠、培根、火腿肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33鳗鱼、虾仁、小龙虾、虾皮、鱿鱼、扇贝、鲍鱼应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.34菠萝、火龙果、凤梨应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	取样品适量，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，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、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
食盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0（使用食盐的产品）	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

注：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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

编制说明

炒米：以大米、黑米、紫米、糯米、江米中的一种或几种为原料，加入或不加入小米、大黄米中的一种或几种，经蒸制或煮制后，添加食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或几种）、黄油中的一种或几种，加入辅料（附后）的一种或几种，经过炒制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装而成。

炒面：以面条（方便面、烩面、炒面、挂面、荞麦面、杂粮面、碱水面）中的一种或几种为原料，经蒸制或煮制后，添加食用油（大豆油、菜籽油、芝麻油、花生油、玉米油、食用植物调和油、色拉油、食用鸡油、食用猪油、食用鸭油中的一种或几种）、黄油中的一种或几种，加入辅料（附后）的一种或几种，经过炒制、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、速冻或不速冻、包装而成。

辅料：鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋、鸵鸟蛋中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、十三香、辣椒油、葱油、藤椒油、香辛料粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、胡椒、麻椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、生抽、老抽、葱、姜、蒜、咖喱、油辣椒、黑胡椒牛肉酱、花胶、调味料酒、黄酒、胡萝卜、洋葱、辣椒、蒜苔、笋、菠菜、白菜、番茄、芹菜、豌豆、土豆、包菜、黄瓜、芥菜、香菜、茄子、韭菜、莲藕、油麦菜、西蓝花、豆角、黄秋葵、豆芽、雪里红、蒜苗、青豆、玉米、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、白灵菇、草菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、鹿茸菇中的一种或几种]、油炸葱酥、酸菜、花生、剁椒、泡菜、酸豆角、榨菜、梅干菜、紫菜、芝麻、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、香肠、腊肠、鸭肠、鸭胗、培根、火腿肠、鳗鱼、虾仁、小龙虾、虾皮、鱿鱼、扇贝、鲍鱼、菠萝、火龙果、凤梨，经预处理或不预处理。

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。

新乡市慢厨快造食品有限公司