



413480S-2025



郑州拙为食品科技有限公司企业标准

Q/ZZS 0004S-2025

# 熟制调味米饭

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

郑州拙为食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州拙为食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：张春堂。

H N

Q B

# 熟制调味米饭

## 1 范围

本标准规定了熟制调味米饭的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加绿豆、大麦、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆、芸豆、玉米、小米、黑米、紫米、糯米、薏米、江米中的一种或多种，搭配水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂【鸡（骨）油、牛（骨）油、猪（骨）油中的一种或几种】、蔬菜（莲藕、土豆、胡萝卜、番茄、南瓜、白萝卜、辣椒、芹菜、玉米、山药、花生、芋头、荸荠、香菜、葱、生姜、洋葱、大蒜、韭菜、蒜苗、蒜苔、竹笋、莴笋、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、茄子、豇豆、刀豆、四季豆、毛豆、苦菊、菠菜、青菜、贡菜、芥菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、娃娃菜、白菜、生菜、花菜、西兰花、紫甘蓝、包菜、空心菜、菜心、黄花菜中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品【鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔、禽副产品（头、翅、脖、爪、舌、心、肝、肠、胗、皮中的一种或几种）、畜副产品（头、脖、蹄、筋、耳、舌、心、肝、肠、肚、肺、肾脏、皮中的一种或几种）中的一种或几种】及其制品（腌腊肉制品、熟肉制品、速冻调制食品）、食用菌【羊肚菌、姬松茸、金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种】、蜜饯（红小豆、樱桃番茄、芒果脯、蔓越莓干、果脯中的一种或几种）、食品馅料（豆沙、枣泥、果仁、莲蓉中的一种或几种）、大枣、芝麻中的一种或几种，添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、冰糖、复合调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）的一种或几种进行调味，添加或不添加、蛋及蛋制品、牛乳、椰浆、人造黄油、麦芽糖、蜂蜜、黄酒、酵母抽提物、番茄酱、咸蛋黄、肉松、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、小麦粉、藕粉、马铃薯淀粉、糯米粉、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、柠檬酸、辣椒红、天然胡萝卜素、红曲红、食品用香精的一种或几种，经前处理、炖煮或不炖煮、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、混合、包装、高温杀菌（熟制）、冷冻或不冷冻等工序加工而成的熟制调味米饭制品。

根据原辅料的不同分为不同品种。

## 2 要求

## 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米、绿豆、大麦、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆、芸豆、玉米、小米、黑米、紫米、糯米、薏米、江米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.5 蔬菜应清洁、卫生、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.7 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.8 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.10 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.12 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.13 大枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖应符合 GB/T 20882.5 的规定。
- 2.1.16 蛋及蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 番茄酱应符合 NY/T 956 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 咸蛋黄应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.20 牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.21 椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.22 人造黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.29 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.30 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.32 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 浓缩柠檬汁、浓缩橙汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.35 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 香辛料或香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.38 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.39 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.40 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.42 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.44 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.47 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.48 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.49 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.50 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.53 食品用香精应符合 GB 30616 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	取样品 1 份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，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、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：\*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 <sup>a</sup> 及 限 量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：<sup>a</sup>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

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米为主要原料，添加或不添加绿豆、大麦、黄豆、高粱、黑豆、黑麦、红豆、荞麦、红薯干、紫薯干、豌豆、芸豆、玉米、小米、黑米、紫米、糯米、薏米、江米中的一种或多种，搭配水、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、芝麻油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油脂【鸡（骨）油、牛（骨）油、猪（骨）油中的一种或几种】、蔬菜（莲藕、土豆、胡萝卜、番茄、南瓜、白萝卜、辣椒、芹菜、玉米、山药、花生、芋头、荸荠、香菜、葱、生姜、洋葱、大蒜、韭菜、蒜苗、蒜苔、竹笋、莴笋、黄瓜、佛手瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、茄子、豇豆、刀豆、四季豆、毛豆、苦菊、菠菜、青菜、贡菜、芥菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、娃娃菜、白菜、生菜、花菜、西兰花、紫甘蓝、包菜、空心菜、菜心、黄花菜中的一种或几种）、鲜（冻）畜、禽产品【鸡、鸭、鹅、牛、猪、羊、兔、禽副产品（头、翅、脖、爪、舌、心、肝、肠、胗、皮中的一种或几种）、畜副产品（头、脖、蹄、筋、耳、舌、心、肝、肠、肚、肺、肾脏、皮中的一种或几种）中的一种或几种】及其制品（腌腊肉制品、熟肉制品、速冻调制食品）、食用菌【羊肚菌、姬松茸、金针菇、香菇、花菇、猴头菇、杏鲍菇、毛木耳、黑木耳、口蘑、双孢菇、鸡枞菌、鸡油菌、银耳、滑子菇、鸡腿菇、平菇、草菇、竹荪、茶树菇、秀珍菇、牛肝菌、红平菇、蛹虫草（虫草花）、榛蘑中的一种或几种】、蜜饯（红小豆、樱桃番茄、芒果脯、蔓越莓干、果脯中的一种或几种）、食品馅料（豆沙、枣泥、果仁、莲蓉中的一种或几种）、大枣、芝麻中的一种或几种，添加食用盐、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、冰糖、复合调味料、香辛料或香辛料粉（辣椒、洋葱、葱、大蒜、姜、肉桂、肉豆蔻、花椒、芥末、小茴香、八角、孜然、月桂叶、芫荽叶、芫荽籽、百里香、白胡椒、黑胡椒、姜黄、桂皮、丁香、草果、甘草、高良姜、砂仁、山奈、荜拔、当归、木姜子、薄荷叶、香茅草、甜罗勒、牛至、迷迭香、百里香中的一种或几种）的一种或几种进行调味，添加或不添加、蛋及蛋制品、牛乳、椰浆、人造黄油、麦芽糖、蜂蜜、黄酒、酵母抽提物、番茄酱、咸蛋黄、肉松、浓缩柠檬汁、浓缩橙汁、枸杞、白芷、栀子、山楂、陈皮、玉竹、紫苏、罗汉果、小麦粉、藕粉、马铃薯淀粉、糯米粉、食用玉米淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、明胶、卡拉胶、柠檬酸、辣椒红、天然胡萝卜素、红曲红、食品用香精的一种或几种，经前处理、炖煮或不炖煮、蒸煮或不蒸煮、炒制或不炒制、混合、包装、高温杀菌（熟制）、冷冻或不冷冻等工序加工而成的熟制调味米饭制品。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准在GB 2760中的属性为06.07方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州拙为食品科技有限公司