



413496S-2025

河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0008S-2025

# 方便菜肴（熟肉制品）

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

## 前　　言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准由河南香曼食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：杨冠军、张斌、王春红。

本标准代替 Q/HXS 0008S-2025。

H N  
Q B

# 方便菜肴（熟肉制品）

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、牛肚、牛肝、牛蹄、牛筋、牛肺、牛心、牛百叶、牛肠、羊肉、猪肉、猪肠、猪肝、猪肚、猪心、鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸡肉、鸡胗肉、鸡肠、鸡肝、鸡心肉、鹅肝中的一种或几种）、兔肉、鸭血、猪血、腊肉、腊肠、火腿肠中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加鲜（冻）动物性水产品（鱼肉及其制品、泥鳅、黄鳝、虾仁及其制品、虾尾、虾皮、田螺肉、蟹肉及其制品、蟹黄、鱿鱼、贝柱、海米、巴沙鱼中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角、酸笋、泡姜、酸菜、剁椒、辣白菜、咸菜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、烧椒酱、甜辣酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、食用菌（杏鲍菇、香菇、木耳、银耳、白灵菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、马鞍菌、白玉菇、鸡腿菇、鹿茸菇、鸡油菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类产品（裙带菜、紫菜、海带、海苔、龙须菜、羊栖菜、石花菜、鹿角菜、海白菜中的一种或几种）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒中的一种或几种）、甜椒（菜椒）、胡萝卜、萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜中的一种或几种）、土豆（马铃薯）、甘薯、紫薯、山药、菊芋（洋姜）、魔芋、芋头、菱角、芥蓝、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜中的一种或几种）、芫菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、金瓜、青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆芽、黄豆芽、韭菜、韭黄、大葱、小香葱、藠头、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、番茄（西红柿）、茄子、油麦菜、青菜（青梗菜、上海青、万年青、小白菜中的一种或几种）、木耳菜（落葵）、苋菜、菊苣（苦苣、苦菊）、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜（空心菜）、芫荽（香菜）、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、薄荷叶、芹菜（欧芹、小香芹、西芹中的一种或几种）、白菜（娃娃菜）、菜薹、油菜、荆芥、芥菜、芥菜、生菜（叶用莴苣）、菠菜、花椰菜、青花菜（西兰花）、贡菜、玉米粒、茭白、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、莲子、荸荠、黄秋葵、雪菜（雪里蕻、腊菜）、梅干菜、黄花菜（忘忧草、金针菜）、百合、芡实、鱼腥草、芝麻、花生、枸杞、咸蛋黄、鸡蛋、面筋、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、豆皮、腐竹、豆腐、豆腐泡、油豆腐、素鸡、烤麸、豆腐干中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、橄榄油、大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、小红葱、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉中的一种或几种（加水混匀），添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、水产调味品、酵母抽提物、咖喱粉、冰糖、红糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、蒸鱼豉油、水解植物蛋

白、柠檬汁、腐乳、豆豉、肽鲜复合调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、半固态复合调味料、香辛料[辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种]中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、麦芽糊精、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种）、食用香精中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、冷却、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据添加原辅料不同，产品可分为不同品种/口味的方便菜肴。

## 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 畜禽肉、兔肉应符合 GB 2707 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 鸭血、猪血应符合 DBS41/011 的规定。

2.1.5 腊肉、腊肠、火腿肠应符合 GB 2730或GB 2726 的规定。

2.1.6 酱腌菜应符合GB 2714 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 规定。

2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.10 黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、烧椒酱、甜辣酱、豆瓣酱、海鲜酱、蒸鱼豉油、腐乳、半固态复合调味料、叉烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.12 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.13 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.14 食用菌应符合 GB 7096 或 NY/T 749 的规定。

2.1.15 藻类产品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.16 胡萝卜、萝卜、土豆、甘薯、紫薯、山药、菊芋、魔芋、芋头、菱角应符合 NY/T 745或GB 2762和GB 2763 的规定。

2.1.17 芥蓝、结球甘蓝、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝应符合 NY/T 746或GB 2762和GB 2763 的规定。

2.1.18 瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、金瓜应符合 NY/T 747或GB 2762和GB 2763 的规定。

2.1.19 青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆芽、黄豆芽应符合 NY/T 748或GB 2762和GB 2763 的规定。

- 2.1.20 韭菜、韭黄、大葱、小葱、小香葱、藠头、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔应符合 NY/T 744 或 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.21 油麦菜、青菜、木耳菜、苋菜、菊苣、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜、芫荽、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、薄荷叶应符合 NY/T 743 或 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、豆皮、腐竹、豆腐、豆腐泡、油豆腐、素鸡、豆豉、豆腐干应符合 GB 2712 或 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 青豆应符合 GB 2715 和 GB 1352 的规定。
- 2.1.24 竹笋应符合 NY/T 1048 或 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.25 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.26 番茄应符合 NY/T 1517 的规定。
- 2.1.27 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 食用动物油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.34 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.35 洋葱、小红葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.36 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.37 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.38 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.39 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.40 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.41 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.42 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.43 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.44 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.45 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.47 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.49 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 的规定。

- 2.1.51 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.52 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.53 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.54 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.55 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.56 肽鲜复合调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.58 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.62 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.63 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.64 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.65 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.66 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.67 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.68 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.69 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.70 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.71 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.72 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.73 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.74 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.75 水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.76 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.77 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.78 辣椒、甜椒、胡萝卜、萝卜、番茄、茄子、油麦菜、青菜、木耳菜、苋菜、菊苣、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜、芫荽、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、薄荷叶、芥蓝、结球甘蓝、芫荽甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝、芹菜、白菜、菜薹、油菜、荆芥、芥菜、芥菜、生菜、菠菜、韭菜、韭黄、大葱、小葱、藠头、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、花椰菜、青花菜、高丽菜、贡菜、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、金瓜、玉米粒、

茭白、芦笋、莴笋、荸荠、黄秋葵、雪菜、梅干菜、黄花菜应清洁、无污染、无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.79 莲子、百合、芡实、鱼腥草、枸杞、应符合中国药典一部的规定。

2.1.80 咸蛋黄、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.81 面筋、烤麸应符合 GB 2711 的规定。

2.1.82 食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.83 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.84 水产调味品应符合 GB 10133 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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
食用盐(以 NaCl 计)，g/100g	≤ 25	GB 5009.44
*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
<sup>a</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加该食品添加剂的产品。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 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	$10^4$	$10^5$	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	$10^2$	$10^3$	GB 4789. 10
<sup>b</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1 执行。  
<sup>b</sup> 仅适用于以牛肉为原料制成的产品。  
 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:为微生物指标可接受水平的限量值 ; M:为微生物指标的最高限量值。

## 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。

## 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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（牛肉、牛肚、牛肝、牛蹄、牛筋、牛肺、牛心、牛百叶、牛肠、羊肉、猪肉、猪肠、猪肝、猪肚、猪心、鸭肉、鸭肠、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸡肉、鸡胗肉、鸡肠、鸡肝、鸡心肉、鹅肝中的一种或几种）、兔肉、鸭血、猪血、腊肉、腊肠、火腿肠中的一种或多种为原料（经预处理），添加或不添加鲜（冻）动物性水产品（鱼肉及其制品、泥鳅、黄鳝、虾仁及其制品、虾尾、虾皮、田螺肉、蟹肉及其制品、蟹黄、鱿鱼、贝柱、海米、巴沙鱼中的一种或几种）、酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角、酸笋、泡姜、酸菜、剁椒、辣白菜、咸菜中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、烧椒酱、甜辣酱、芝麻酱、花生酱、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、食用菌（杏鲍菇、香菇、木耳、银耳、白灵菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、马鞍菌、白玉菇、鸡腿菇、鹿茸菇、鸡油菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类产品（裙带菜、紫菜、海带、海苔、龙须菜、羊栖菜、石花菜、鹿角菜、海白菜中的一种或几种）、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒中的一种或几种）、甜椒（菜椒）、胡萝卜、萝卜（青萝卜、白萝卜、红萝卜中的一种或几种）、土豆（马铃薯）、甘薯、紫薯、山药、菊芋（洋姜）、魔芋、芋头、菱角、芥蓝、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜中的一种或几种）、芫荽甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、金瓜、青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆芽、黄豆芽、韭菜、韭黄、大葱、小香葱、藠头、洋葱、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、番茄（西红柿）、茄子、油麦菜、青菜（青梗菜、上海青、万年青、小白菜中的一种或几种）、木耳菜（落葵）、苋菜、菊苣（苦苣、苦菊）、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜（空心菜）、芫荽（香菜）、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、薄荷叶、芹菜（欧芹、小香芹、西芹中的一种或几种）、白菜（娃娃菜）、菜薹、油菜、荆芥、芥菜、芥菜、生菜（叶用莴苣）、菠菜、花椰菜、青花菜（西兰花）、贡菜、玉米粒、茭白、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、莲子、荸荠、黄秋葵、雪菜（雪里蕻、腊菜）、梅干菜、黄花菜（忘忧草、金针菜）、百合、芡实、鱼腥草、芝麻、花生、枸杞、咸蛋黄、鸡蛋、面筋、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、豆皮、腐竹、豆腐、豆腐泡、油豆腐、素鸡、烤麸、豆腐干中的一种或多种（经预处理或不预处理），在锅内添加食用植物油（棕榈油、芝麻油、橄榄油、大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用动物油（牛油、羊油、鸡油、鸭油、猪油中的一种或几种）与生姜、大葱、大蒜、小红葱、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉中的一种或几种（加水混匀），添加食用盐、白砂糖、味精、鸡精、水产调味品、酵母抽提物、咖喱粉、冰糖、红糖、麦芽糖浆、食用葡萄糖、果葡糖浆、鱼露、蒸鱼豉油、水解植物蛋白、柠檬汁、腐乳、豆豉、肽鲜复合调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、半固态复合调味料、香辛料[辣椒粉、花椒（青花椒、红花椒、藤椒）、黑胡椒、白胡椒、麻椒、八角、桂皮、丁香、小茴香、甘草、草果、豆蔻、干姜、孜然、肉豆蔻、香叶（

月桂叶）、香茅、砂仁、山奈、高良姜、黄芪、党参、当归、白芷、栀子、迷迭香、山楂中的一种或几种]中的一种或多种，添加食品添加剂（冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、瓜尔胶、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、辣椒油树脂、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、麦芽糊精、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、乙酰化二淀粉磷酸酯中的一种或几种）、食用香精中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、冷却、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。

河南香曼食品科技有限公司