



411660 S-2025



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0015S-2025

方便米饭

2025-05-29 发布

2025-05-29 实施

河南品正食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、为规范性附录。

本标准由河南品正食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张世齐、邓飞、陈怡静、张小娟、孟文博、郑燕飞。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HPS 0015S-2021，备案号：411996S-2021。

H N
Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于方便米饭为原料，搭配或不搭配外购或自制的料包【半固态复合调味料酱包、料汁包、调味油包、蔬菜包、芝麻海苔包、外购辣白菜包、外购油炸腐竹包、外购酸豆角萝卜包、外购金针菇包、外购酸笋包、外购花生包、外购爽口萝卜、外购年糕、外购蔬菜包（脆菜包）中的一种或几种】包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、色选、包装、金检工艺制成的方便米饭包。

外购或自制半固态复合调味料酱包：以大豆油、芝麻油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中一种或几种）、菜籽油、藤椒油、洋葱、姜、蒜、葱、南瓜、西红柿、胡萝卜、香菇、香菜（芫荽）中一种或几种为主要原料，经炸制后，辅以饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、芹菜、脱水海带、土豆、萝卜、豇豆、花生仁、藕、胡萝卜、木耳、榨菜、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鱼肉、蟹肉、虾仁、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中一种或几种）、鸡蛋、酿造食醋、鸡精调味料、辣椒调味油、麦芽糊精、酵母抽提物、花椒、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拨（香辛料）、百里香、香椿芽、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、黑胡椒、白胡椒、孜然、干甜罗勒、豆蔻、肉豆蔻、多香果、迷迭香、干牛至、白芷、栀子、紫苏、柠檬汁、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、苯甲酸钠、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种）、黄豆酱、郫县豆瓣、泡姜、泡椒、剁椒、酸菜、辣椒、玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、焦糖色、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、姜黄、红曲红、栀子黄、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、植脂末（食用油脂制品）、木糖醇、麦芽糖、果葡糖浆、咖喱粉、食用葡萄糖、味噌味调味料、鱼露、海鲜酱、螺蛳膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、味噌酱、酸豆角膏

(复合调味料)、香菇膏(食品用香精)、芝麻、单,双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、鲜味肽(复合调味料)、蚝油、柱候酱、红糖、蜂蜜、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、赤藓糖醇、瑶柱(干贝)、水解植物蛋白粉(复合调味料)、酸水解植物蛋白调味液中的一种或多种,经调配二次升温熬煮冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料酱包。

外购或自制料汁包(液态复合调味料):以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、孜然、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、葱、生姜、蒜、洋葱、脱水香菜、山楂中一种或几种为主要原料,经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后,添加或不添加酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、黄豆酱、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)、甘氨酸(氨基乙酸)(增味剂)、L-丙氨酸(增味剂)、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒红、红曲红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、麦芽糖、海鲜酱、柱候酱、红糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蜂蜜、螺蛳膏(复合调味料)、咖喱膏(复合调味料)、剁辣椒(酱腌菜)、味噌酱、韭花酱、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、香菇膏(食品用香精)、赤藓糖醇、乳酸链球菌素、蚝油、鱼露、大豆油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、脱水蒜粉、脱水洋葱粉、脱水姜粉、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种)、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种,经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌,包装而制成的含两种或两种以上调味料。

外购或自制调味油包(复合调味料):以大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、玉米油、芝麻油、食用动物油(牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)中的一种或几种为主要原料,添加葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、芹菜、香辛料【花椒、八角、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、月桂叶(香叶)】、食品用香料(八角茴香油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油)、食用盐、谷氨酸钠(味精)、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E(抗氧化剂)中的几种,经调配、熬制、过滤或不过滤,包装而成的含两种或两种以上调味料。

外购或自制蔬菜包:以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片(粒)、脱水黄花菜、脱水蒜片(粒)、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片(圈)、脱水豆芽中一种或几种为主要原料,添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、膨化植物蛋白粒(膨化豆制品)、脱水含蛋调味品、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、韭菜、脱水洋葱、脱水番茄片(粒)、脱水黄花菜、脱水蒜片(粒)、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片

（圈）、脱水豆芽、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

外购或自制芝麻海苔包：以芝麻、脱水海苔中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、炒黄豆、枸杞、膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）、脱水含蛋调味品、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.4 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.13 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 食用动物油（牛油、鸡油、羊油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 藤椒油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.22 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。

- 2.1.23 姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.24 蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.25 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 脱水南瓜符合 Q/HXMX 0002S 的规定。（见附录 A）
- 2.1.27 西红柿应干净整洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.29 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.30 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.31 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 杏鲍菇、茶树菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.34 牛肝菌应符合 GB/T 23191 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 芹菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.36 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.37 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.38 豇豆应符合 NY/T 965 的规定。
- 2.1.39 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.41 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.42 木耳应符合 NY/T 695 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.43 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.44 羊肉应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.45 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.46 鸭肉、鸭肠应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.47 鱼肉、蟹肉、虾仁应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.48 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.49 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.50 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.51 辣椒调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.52 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 香辛料（花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、月桂叶（香叶）、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拨（香辛料）、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽应符合

GB/T 15691 的规定。

2.1.55 甘草（人工种植）应符合 GB/T 19618 的规定。

2.1.56 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.57 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.58 干甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。

2.1.59 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。

2.1.60 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

2.1.61 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。

2.1.62 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。

2.1.63 干牛至应符合 GB/T 22302 的规定。

2.1.64 白芷、栀子、紫苏应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.65 柠檬汁应符合 GB 17325 的规定。

2.1.66 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.67 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.68 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.69 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.70 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.71 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。

2.1.72 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.74 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.75D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.76 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。

2.1.77 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.78 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.79 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.80 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。

2.1.81 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。

2.1.82 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.83 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

2.1.84 食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.85 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.86 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.87 泡姜、泡椒、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.88 剁辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.89 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.90 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.91 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.92 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.93 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.94 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.95 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.96 膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.97 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.98 柠檬黄铝色淀应符合 GB 4481.2 的规定。
- 2.1.99 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.100 日落黄铝色淀应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.101 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.102 纽甜应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.103 甜蜜素应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.104 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.105 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.106 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.107 脱氢乙酸应符合 GB 29223 的规定。
- 2.1.108 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.109 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.110 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.111 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.112 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.113 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.114 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.115 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.116 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.117 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.118 粉末油脂（食用油脂制品）应符合 GB 15196 的规定。

- 2.1.119 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.120 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.121 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.122 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.123 味噌味调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.124 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.125 海鲜酱、螺蛳膏、咖喱膏、味噌酱、酸豆角膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.126 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.127 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.128 脱水蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.129 脱水姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.130 脱水洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.131 鲜味肽（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.132 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.133 柱候酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.134 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.135 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.136 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.137 黄灯笼椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.138 牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.139 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.140 瑶柱（干贝）应符合 SC/T 3207 的规定。
- 2.1.141 水解植物蛋白粉（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.142 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.143 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水番茄片（粒）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.144 脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.145 脱水蒜苗应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.146 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.147 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.148 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.149 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.150 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.151 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.152 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.153 脱水含蛋调味品应符合 Q/HPS 0012S 的规定（见附录 B）。
- 2.1.154 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.155 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.156 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.157 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 2.1.158 炒黄豆应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.159 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.160 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.161 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.162 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.163 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.164 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.165 山楂应符合 NY/T 1041 的规定。
- 2.1.166 外购辣白菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.167 外购酸豆角萝卜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.168 外购油炸腐竹包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.169 外购金针菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.170 外购花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.171 外购酸笋包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.172 外购爽口萝卜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.173 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.174 香菇膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.175 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.176 榨菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.177 韭花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.178 外购年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.179 外购蔬菜包（脆菜包）应符合 Q/ZSS 0003S 的规定（见附录 C）。
- 2.1.180 外购半固态复合调味料酱包、料汁包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.181 外购菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.182 韭菜应符合 NY/T 579 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
	方便米饭	料包	
性状	颗粒状	具有产品应有的性状	将样品置于洁净白色容器中， 在光线充足的条件下目测性 状、色泽和外观、杂质，鼻嗅， 用温开水漱口后品其滋味
色泽和外观	具有产品应有的色泽和外观		
气味与滋味	具有本品固有的气味与滋味，无异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		

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
水分, g/100g ≤	16.0 (仅限于方便米饭包)	GB 5009. 3
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.18 (不搭配料包的产品)	GB 5009.12
	0.4 (搭配料包的产品)	
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0 (仅限于酱包、油包)	GB 5009.229
	3.0 (花生包、腐竹包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25 (仅限于酱包、油包、花生包、腐竹包)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0 (仅限于酱包、汁包)	GB 5009.28
双乙酸钠 ^a , g/kg ≤	10.0 (仅限于酱包)	GB 5009.277
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg ≤	0.075 (仅限于酱包)	GB 5009.278
脱氢乙酸及其钠盐 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg ≤	0.5 (仅限于酱包、汁包)	GB 5009.121
阿斯巴甜 ^a , g/kg ≤	2.0 (仅限于酱包)	GB 5009.263
	3.0 (仅限于汁包)	
安赛蜜 ^a , g/kg ≤	0.5 (仅限于酱包、汁包)	GB 5009.140
纽甜 ^a , g/kg ≤	0.07 (仅限于酱包、汁包)	GB 5009.247

甜蜜素 ^a （以环己基氨基磺酸计）， g/kg ≤	0.65（仅限于酱包、汁包）	GB 5009.97
柠檬黄及其铝色淀（以柠檬黄计） ^a ， g/kg ≤	0.5（仅限于酱包）	GB 5009.35
	0.15 仅限于汁包）	
日落黄及其铝色淀（以日落黄计） ^a ， g/kg ≤	0.5（仅限于酱包）	GB 5009.35
	0.2 仅限于汁包）	
三氯蔗糖 ^a ，g/kg ≤	0.25（仅限于酱包、汁包）	GB 5009.298
栀子黄 ^a ，g/kg ≤	1.5（仅限于酱包）	GB 5009.149
镉（以 Cd 计），mg/kg ≤	0.05（仅限于辣白菜包、酸豆角萝卜包、 酸笋包、爽口萝卜包）	GB 5009.15
	0.5（仅限于花生包）	
苯甲酸钠 ^a （以苯甲酸计），g/kg ≤	1.0（仅限于酱包）	GB 5009.28
六六六，mg/kg ≤	0.05（仅限于蔬菜包）	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05（仅限于蔬菜包）	GB/T 5009.19
杀螟硫磷，mg/kg ≤	0.5（仅限于蔬菜包）	GB 23200.113
甲基汞 ^b （以 Hg 计），mg/kg ≤	0.5（仅限于蔬菜包）	GB 5009.17
苯并（a）芘，μg/kg ≤	10（仅限于油包）	GB 5009.27
氨基酸态氮（以 N 计），g/100mL ≥	0.2（仅限于汁包）	GB 5009.235
3-氯-1,2-丙二醇 ^c ，mg/kg ≤	0.4（仅限于酱包）	GB 5009.191
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg ≤	20（仅限于辣白菜包、酸豆角萝卜包、 酸笋包、爽口萝卜包）	GB 5009.33
展青霉素 ^d ，μg/kg ≤	20（仅限于汁包）	GB 5009.185
磷酸盐（以磷酸根计），g/kg ≤	5.0（仅限于方便米饭包）	GB 5009.256
磷酸盐（以磷酸根计），g/kg ≤	20.0（仅限于调味酱包、汁包）	GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。

b 仅限添加水产及其制品的产品检验。

c 仅限添加复配水解植物蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液的产品检验。

d 仅限添加山楂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁适用于方便米饭包和料包混合检验或未搭配料包的产品单独检验。

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	
菌落总数，CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
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第二法
注：a样品的采样及处理按GB4789.1执行。					
微生物指标适用于方便米饭包和其他配料的混合检验或未搭配料包的产品单独检验。					

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。

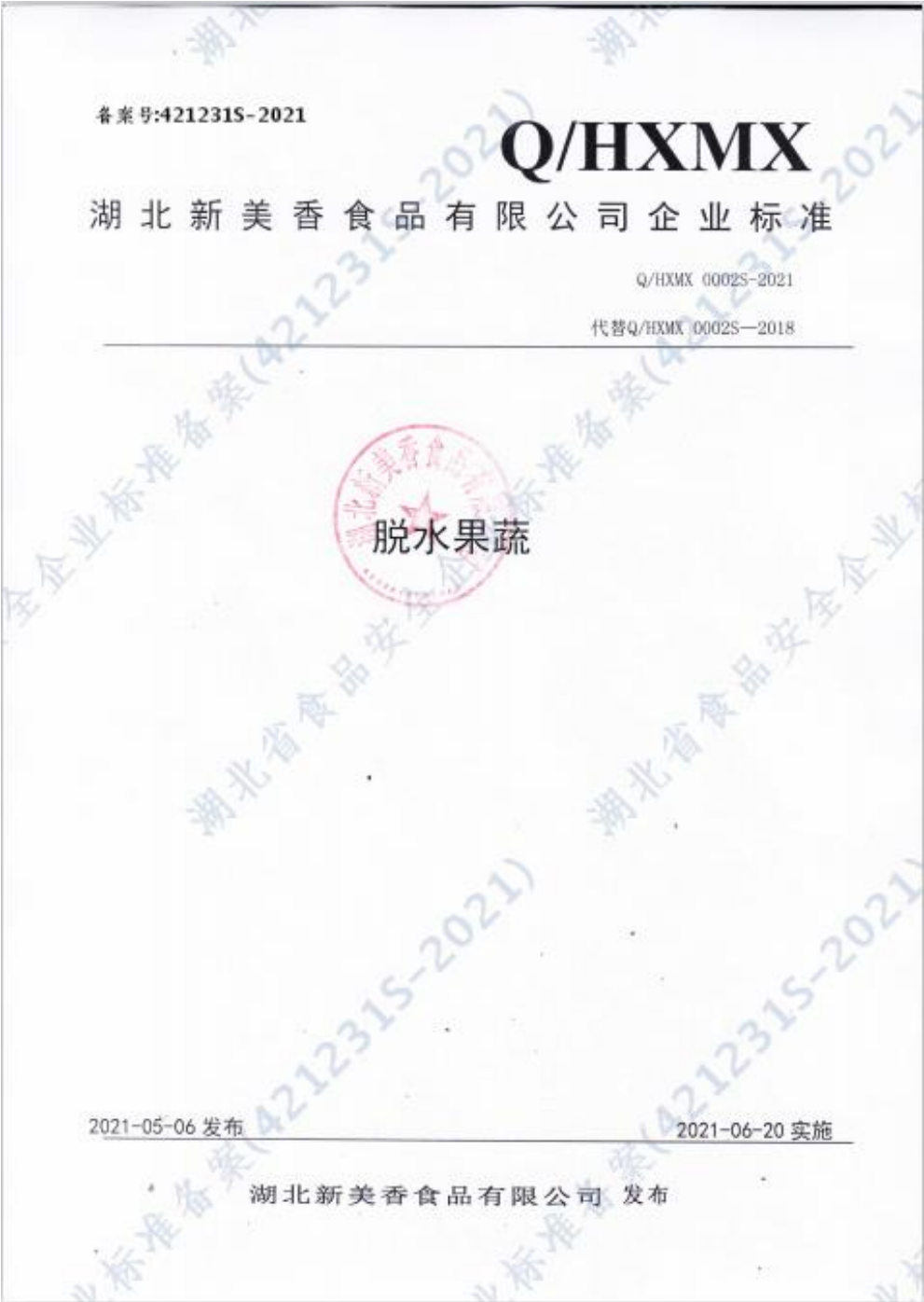
2.7 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分（仅适用于方便米饭包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



Q/HPS 00025-2021

脱水果蔬

1 范围

本标准规定了脱水果蔬的定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于公司生产的以蔬菜或冷冻蔬菜或蔬菜干制品(鳞茎类、茎菜类、叶菜类、瓜果类、瓜类、豆类、茎类、根茎类和薯芋类、水生类、芽菜类、其他类(玉米、甜玉米、黄小豆、绿豆、红小豆、黑豆、花生、榛子皮、板栗、莲子、小麦苗、荷兰豆、茭实梗等))和水果或者水果干制品或水果罐头等为原料,添加或不添加辅料(食用葡萄糖、白砂糖、食用盐、蜂蜜、香辛料、复合调味料等),添加或不添加食品添加剂柠檬酸、碳酸氢钠、碳酸钠、甜菜红、食品用香精,经前处理、清洗、切分、脱水干燥而成的一类脱水果蔬。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的使用是必不可少的,凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1353	玉米
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 1886.2	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB 1886.111	食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 4456	包装用聚乙烯吹塑薄膜
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定方法
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中铜的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.33	食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定方法
GB/T 5009.38	蔬菜、水果卫生标准分析方法

Q/HMX 00025-2021

GB 5009.123	食品安全国家标准 食品中铁的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5009.329	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14963	食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB/T 23787	手撕芭蕉干、蔬菜脆片
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装材料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
NY/T 1081	脱水蔬菜原料通用技术规范
NY/T 523	专用籽粒玉米和特食玉米
NY/T 959	脱水蔬菜 根菜类
NY/T 960	脱水蔬菜 叶菜类
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
QB/T 1117	混合水果罐头
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《定量包装商品计量监督管理办法》国家质检总局[2005]第75号令

3 产品分类

3.1 脱水水果

以水果或者干制水果或水果罐头为原料，经前处理、清洗、切型、脱水干燥而成的一类非即食性脱水水果或即食脱水水果。

3.2 脱水蔬菜

根据使用原料的不同，分为脱水根茎类、脱水茎茎类、脱水叶菜类、脱水茄果类、脱水瓜类、脱水豆类、脱水茎类、脱水根茎类和薯芋类、脱水水生类、脱水芽菜类、脱水玉米、脱水糯玉米、脱水黄小豆、脱水绿豆、脱水红小豆、脱水黑豆、脱水花生、脱水椰子皮、脱水板栗、脱水莲子、脱水小麦苗、脱水荷兰豆、脱水类实核等。

4 技术要求

4.1 基本要求

不得使用非食品原料，不得超范围、超量使用食品添加剂和营养强化剂，应符合 GB 2760、GB 14880 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 及国家有关规定和公告。

4.2 原料要求

4.2.1 原料新鲜，应充分成熟，并无腐烂变质现象。

4.2.2 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的要求。

4.2.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的要求。

4.2.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。

Q/HXMX 0002S-2021

- 4.2.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的要求。
- 4.2.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的要求。
- 4.2.7 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.2.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。
- 4.2.9 甜菜红应符合 GB 1886.111 的要求。
- 4.2.10 生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.11 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.2.12 食品用香精应符合 GB 30616 的要求。

4.3 感官要求
感官要求应符合表 1 规定

项目		要求
色泽		具有本品固有颜色。
滋味及气味		具有经水果或蔬菜应有滋味，无不良滋味及异味。
霉变粒 %	带壳产品 ≤	2.0
	去皮产品 ≤	0.5
形态		片状、块状、粒状或粉状。
杂质		无正常视力可见外来杂质。
n. 仅限于坚果与籽类产品		

4.4 理化指标
理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标	
		脱水水果	脱水蔬菜
水分 %	≤	12.0	
总砷 (以 As 计) (mg/kg) *	≤	/	0.5
铅 (以 Pb 计) (mg/kg) *	≤	0.09	
铜 (以 Cu 计) (mg/kg) *	新鲜蔬菜(除以下类别外)或水果	0.05	0.05
	叶类蔬菜	/	0.2
	豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜 (芹菜除外)	/	0.1
	芹菜、黄花菜	/	0.2
总汞 (以 Hg 计) (mg/kg) *	≤	/	0.01
铬 (以 Cr 计) (mg/kg) *	≤	/	0.5
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) (mg/g)	≤	0.8 (熟制葵花籽)	0.5 (其他)
过氧化值 ^a (以脂肪计) (g/100g)	≤	3.0 (熟制葵花籽)	3.0 (其他)
展青霉素 (μg/kg) *	≤	50.0	

Q/HMX 0002S-2021

- a. 污染物指标以产品复水后检测的含量计，固水平按照90%折算，干重的样品检测结果除以10应符合本表的规定。
- b. 仅用于坚果与籽类产品，其中脂肪含量低的蚕豆、板栗类食品，其酸价、过氧化值不作要求。
- c. 仅限于苹果、山楂原料。

4.5 微生物指标

即食水果微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标 1

项目	采样方案及限量			
	n	m	M	
沙门氏菌/(25g)	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	0	100	1000
大肠埃希氏菌0157:H7/(CFU/25g)	5	0	0	
菌落总数/(CFU/g) ≤	100000			
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10			
大肠菌群*/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁶

a. 仅限于坚果与籽类产品

4.6 净含量

应符合国家质检总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》。

4.7 生产加工过程的卫生要求。

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官指标

取试样置于洁净白磁盘中，观察色泽、嗅其气味，品其滋味。霉变粒以粒数比计，具体检验方法见 GB 19300 附录 A。

5.2 水分

按 GB 5009.3 规定执行。

5.3 酸价

按 GB 5009.226 规定执行。

5.4 过氧化值

按 GB 5009.227 规定执行。

5.5 总砷

按 GB 5009.11 规定执行。

5.6 铅

按 GB 5009.12 规定执行。

5.7 镉

按 GB 5009.15 规定执行。

5.8 总汞

按 GB 5009.17 规定执行。

5.9 铬

Q/HXMX 00025-2021

按 GB 5009.123 规定执行。

5.10 展青霉素

按 GB 5009.185 规定执行。

5.11 菌落总数

按 GB 4789.2 规定执行。

5.12 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定执行。

5.13 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌 O157:H7）

按 GB 4789.4、GB 4789.10、GB 4789.36 规定执行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 即食水果（不包含坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、细菌总数、大肠菌群。

6.2.3 即食水果（坚果及籽类食品）出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、霉变粒、酸价、过氧化值、细菌总数、大肠菌群。

6.2.4 其他产品的出厂检验项目为感官指标、水分、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- 产品定型时；
- 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时；

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班组生产的同品种、同规格产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于10个最小包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为留样。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格产品中随机抽取不少于20个最小包装且总量不低于3kg（干制品为2kg）的产品作为检测样品，样品分为三份，分别供检验、复检和留样。

6.6 判定规则

同一批产品出厂检验结果中，所有项目全部合格判该批产品为合格品。若出现2个以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验结果仍有一项或以上不合格，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

Q/HXMX 0002S-2021

7.1.1 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.2 包装

内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味。塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定。玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的要求。金属包装应符合 GB 4806.9 的规定。外包装材料应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输

运输工具应清洁、卫生。不得与有毒物质同车运输。运输中应轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.4 贮存

7.4.1 产品应存于符合卫生食品标准规定的仓库。

7.4.2 产品存放温度为 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度不超过 65%。

7.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

附录 B



4 14 391 S-2020



河南品正食品科技有限公司企业标准

Q/HPS 0012S-2020

脱水含蛋调味品

2020-04-09 发布

2020-04-09 实施

河南品正食品科技有限公司 发布



Q/HPS 0015S-2025

脱水含蛋调味品

1 范围

本标准规定了脱水含蛋调味品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、山梨糖醇液、黄原胶、食用盐、谷氨酸钠（味精）、柠檬酸、β-胡萝卜素、维生素E、焦糖色、碳酸氢铵、生活饮用水为原料，经混合、微波干燥、热风干燥、冷却、包装而制成的含两种或两种以上调味料的脱水含蛋调味品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 全蛋粉、蛋清粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.5 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.6 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。

2.1.10 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.1.11 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.13 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	粒状、片状、花状	从样品中取出 50g，倒入一洁净烧杯中，自然光

Q/HPS 0012S-2020

色泽	浅黄色	下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气味	具有鸡蛋特有的香气	
滋味	具有鸡蛋特有的鲜味，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
水分, g/100g	≤ 7.0	GB 5009.3
总氮 (以 N 计), g/100g	≥ 2.0	GB 5009.5
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83

* 该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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
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 第二法

注：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 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

Q/HPS 0012S-2020

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国家相关规定及公告。

3 检验

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

H N
Q B

附录 C



411730S-2024



郑州市三一香椿食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2024

腌渍蔬菜制品

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

郑州市三一香椿食品有限公司 发布



Q/ZSS 0003S-2024

前 言

本标准由郑州市三一香椿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚幸福、邵世元。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZSS 0003S-2024。

H N
Q B

QZSS 0003S-2024

腌渍蔬菜制品

1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以蔬菜(莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋葱、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、茼蒿、香椿、莴笋、芥菜、茴香苗、茼蒿(空心菜)、芥菜、茼蒿、茼蒿、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕹菜、茼蒿、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、香芝麻叶、芝麻叶、苣荬菜、黄花菜、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带(盐渍海带)、盐渍菜(莲藕、笋片、黄花菜)、紫菜、面筋、豆制品(千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种)、食用菌及腌制食用菌(杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇)中的一种或几种,经清洗、成型(切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎)后,加入或不加入食用植物油(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(牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖中的一种或两种)、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料(辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种)、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠(味精)、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸(冰醋酸)、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、乙酰磺胺酸钾(安赛蜜)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料(味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺)、复配水分保持剂(乳酸钠、呈味核苷酸二钠)、食品用香精中的一种或多种,再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据原料不同可分为不同产品:单一产品、混合产品。

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。

Q/ZSS 0003S-2024

- 2.1.2 蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3 花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4 海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 食用菌、腌制食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20 酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.230-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.31 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.320-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

QZSS 0003S-2024

- 2.1.35 辣椒精油、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38 焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.43 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.44 乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.45 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.47 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.48 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.49 苋菜红应符合 GB 4479.1 的规定。
- 2.1.50 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.51 ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合《关于批准 ε-聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告》（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.52 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.53 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.54 盐渍菜应符合 GB 2714 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	从样品中取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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

Q/ZSS 0003S-2024

项 目	指 标	检 验 方 法
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠*, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
葡萄糖苷* (以葡萄糖当量计), g/kg	≤ 0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖*, g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计)*, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计)*, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠* (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量*, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
阿斯巴甜*, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾*, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
糖精*, g/kg	≤ 0.01	GB 5009.247
柠檬黄 (以柠檬黄计)*, g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计)*, g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 (以苋菜红计)*, g/kg	≤ 0.05	GB 5009.35
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a) 仅适用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* 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注: * 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 生产加工过程的卫生要求

QZSS 0003S-2024

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。

3 检验

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

H N
Q B

Q/ZSS 0003S-2024

编制说明

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋葱、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、水芹、苦菊、茼蒿、莴笋、茼蒿、香椿、莴笋、芥菜、茴香苗、茼蒿（空心菜）、芥菜、茼蒿、茼蒿、油菜、萝卜、茼蒿、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茼蒿、茼蒿、茼蒿、茼蒿、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、蚕豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、红薯叶、红薯梗、香芝麻叶、芝麻叶、苣荬菜、黄花菜、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、黄豆、绿豆、黑豆、海带（盐渍海带）、盐渍菜（莲藕、笋片、黄花菜）、紫菜、面筋、豆制品（千张、腐竹、豆皮、豆腐干、豆油皮中的一种或几种）、食用菌及腌制食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（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（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸（冰醋酸）、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻糖、甜菊糖苷、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、亮蓝、柠檬黄、苋菜红、天然胡萝卜素、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、ε-聚赖氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料[味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺]、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌或不灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

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，参照GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》制订了本企业标准，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。

郑州市三一香椿食品有限公司

编制说明

本标准适用于方便米饭为原料，搭配或不搭配外购或自制的料包【半固态复合调味料酱包、料汁包、调味油包、蔬菜包、芝麻海苔包、外购辣白菜包、外购油炸腐竹包、外购酸豆角萝卜包、外购金针菇包、外购酸笋包、外购花生包、外购爽口萝卜、外购年糕、外购蔬菜包（脆菜包）中的一种或几种】包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、小麦胚芽粉中的一种或几种，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙中的一种或几种，经调配混合、蒸煮或不蒸煮、预糊化或不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、色选、包装、金检工艺制成的方便米饭包。

外购或自制半固态复合调味料酱包：以大豆油、芝麻油、玉米油、橄榄油、花生油、棕榈油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中一种或几种）、菜籽油、藤椒油、洋葱、姜、蒜、葱、南瓜、西红柿、胡萝卜、香菇、香菜（芫荽）中一种或几种为主要原料，经炸制后，辅以饮用水、食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、香菇、杏鲍菇、茶树菇、牛肝菌、芹菜、脱水海带、土豆、萝卜、豇豆、花生仁、藕、胡萝卜、木耳、榨菜、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鱼肉、蟹肉、虾仁、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中一种或几种）、鸡蛋、酿造食醋、鸡精调味料、辣椒调味油、麦芽糊精、酵母抽提物、花椒、草果、山奈、小茴香、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拨（香辛料）、百里香、香椿芽、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、月桂叶（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、黑胡椒、白胡椒、孜然、干甜罗勒、豆蔻、肉豆蔻、多香果、迷迭香、干牛至、白芷、栀子、紫苏、柠檬汁、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、三聚磷酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素、冰乙酸、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、羧甲基纤维素钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、黄原胶、苯甲酸钠、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种）、黄豆酱、郫县豆瓣、泡姜、泡椒、剁椒、酸菜、辣椒、玉米淀粉、番茄酱、芝麻酱、花生酱、冰糖、辣椒油树脂、维生素 E（抗氧化剂）、膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、焦糖色、三氯蔗糖、脱氢乙酸及其钠盐、甘氨酸（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、姜黄、红曲红、栀子黄、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、DL-苹果酸、植脂末（食用油脂制品）、木糖醇、麦芽糖、果葡糖浆、咖喱粉、食用葡萄糖、味噌调味料、鱼露、海鲜酱、螺蛳膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、味噌酱、酸豆角膏（复合调味料）、香菇膏（食品用香精）、芝麻、单、双甘油脂肪酸酯、乙基麦芽酚、六偏磷酸钠、脱水蒜粉、脱水姜粉、脱水洋葱粉、鲜味肽（复合调味料）、蚝油、柱候酱、红糖、蜂蜜、黄灯笼

椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、赤藓糖醇、瑶柱（干贝）、水解植物蛋白粉（复合调味料）、酸水解植物蛋白调味液中的一种或多种，经调配二次升温熬煮冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料酱包。

外购或自制料汁包（液态复合调味料）：以生活饮用水、食用盐、八角、桂皮、小茴香、花椒、辣椒、孜然、月桂叶、白胡椒、黑胡椒、葱、生姜、蒜、洋葱、脱水香菜、山楂中一种或几种为主要原料，经挑选、清洗、加工、盐渍、煮沸、过滤后，添加或不添加酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、黄豆酱、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、纽甜、甜蜜素、安赛蜜、三氯蔗糖、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、脱氢乙酸及其钠盐（又名脱氢醋酸及其钠盐）、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、琥珀酸二钠、姜黄、辣椒红、红曲红、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、木糖醇、麦芽糖、海鲜酱、柱候酱、红糖、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蜂蜜、螺蛳膏（复合调味料）、咖喱膏（复合调味料）、剁辣椒（酱腌菜）、味噌酱、韭花酱、黄灯笼椒、牛骨抽提物、鸡骨抽提物、羊骨抽提物、香菇膏（食品用香精）、赤藓糖醇、乳酸链球菌素、蚝油、鱼露、大豆油、白砂糖、食用葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、麦芽糊精、玉米淀粉、黄原胶、虾酱、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、脱水蒜粉、脱水洋葱粉、脱水姜粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、海鲜香精、香辣香精、葱油香精、蒜油香精、泡菜香精、芝麻油香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精的一种或多种）、焦糖色、山梨酸钾中一种或几种，经调配、过滤或不过滤、灭菌或不灭菌，包装而制成的含两种或两种以上调味料。

外购或自制调味油包（复合调味料）：以大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油、玉米油、芝麻油、食用动物油（牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加葱、姜、蒜、洋葱、脱水香菜、芹菜、香辛料【花椒、八角、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、月桂叶（香叶）】、食品用香料（八角茴香油、大蒜油、生姜油、中国肉桂油）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、芝麻、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）中的几种，经调配、熬制、过滤或不过滤，包装而成的含两种或两种以上调味料。

外购或自制蔬菜包：以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）、脱水含蛋调味品、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、韭菜、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

外购或自制芝麻海苔包：以芝麻、脱水海苔中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、炒黄豆、枸杞、膨化植物蛋白粒（膨化豆制品）、脱水含蛋调味品、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成。

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，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。

河南品正食品科技有限公司