



411452 S-2025



商丘市好食汇食品有限公司企业标准

Q/SHS 0002S-2025

熟肉制品菜肴

2025-05-09 发布

2025-05-09 实施

商丘市好食汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市好食汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盛金。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/SHS 0002S-2023（备案号：410128S-2023）。

H N

Q B

熟肉制品菜肴

1 范围

本标准规定了熟肉制品菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽肉(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水,添加新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑(黄金菇)、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇中的一种或几种】、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋液、鹌鹑蛋液中的一种或几种)、蛋制品(咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(海带、裙带菜、紫菜、石花菜、海苔中的一种或几种)、新鲜蔬菜或干制品【芥菜、贡菜、芹菜、香菜、胡萝卜、荸荠(马蹄)、辣椒、甜椒、彩椒、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、韭菜、雪菜、上海青、生菜、西芹、油麦菜、甘蓝、雪里红(雪里蕻)、黄花菜、芽菜、香椿芽、梅干菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、竹笋、笋干、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、冬瓜、西葫芦、番茄(西红柿)、豆角、茄子、四季豆、豇豆、荷兰豆、豌豆、花生、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种】、酱腌菜(泡菜、泡姜、泡椒、酸菜、酸萝卜、酸豆角、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、坚果籽类及其粉(芝麻、花生、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、杏仁、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)、水果或果干或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、凤梨干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品【豆干、豆油皮、豆腐、腐竹、豆腐皮(千张)、腐皮中的一种或几种】、谷物杂粮及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、粳米、香米、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋

白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、午餐肉、川粉、面筋、小麦纤维、椰子粉、蓝莓汁粉、魔芋粉、咖喱粉、番茄粉、海苔粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、乳粉(脱脂奶粉、全脂奶粉)、抹茶粉、可可粉、果胶、柠檬汁、烧烤粉、五香粉、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、鸡精调味料、鱼油、腐乳、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、排骨酱、黑椒酱、烧烤酱、黄酒、花雕酒、白酒、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、山楂、马齿苋、乌梅、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉(桂圆)、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁(甜、苦)、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜(生姜、干姜)、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种)、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏(紫苏叶)、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮(陈皮)、薄荷、薏苡仁、覆盆子、党参、肉苁蓉(荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、人参(人工种植 5 年及以下)中的一种或几种,添加生活饮用水、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶籽油中的一种或几种)、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂(食用香料)、食用动物油脂(牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种)、食用淀粉(玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、白砂糖、冰糖、红糖、麦芽糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、谷氨酸钠(味精)、红曲红、红曲黄色素、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、山药粉、香辛料或料粉(辣椒、八角、孜然、姜、葱、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、黑胡椒、白胡椒、麻椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拨、欧芹、芫荽籽、山奈、香茅兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种)、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸链球菌素、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、海藻酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、黄原胶、食品用香精中的一种或几种,经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的熟肉制品菜肴。

根据原辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 鲜(冻)畜、禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸应符合 SB/T 10610 的规定。

2.1.3 禽蛋类、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 藻类应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.5 新鲜蔬菜应新鲜、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.6 蔬菜干制品应干燥、清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 干制食用菌、盐渍食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 新鲜食用菌应新鲜、清洁、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 坚果籽类及其粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 水果应成熟度良好、清洁、卫生、无污染、无病虫害，并符合 GB 2763 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.12 水果果干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.13 水果冻干制品应符合 GB/T 23787 的规定。
- 2.1.14 水产动物制品应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.17 谷物杂粮应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 植物蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 大豆粉（黄豆粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 午餐肉应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.23 川粉应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.24 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.25 小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.26 椰子粉、蓝莓汁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.27 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.28 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.29 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.30 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.31 烧烤粉、五香粉、姜汁、香辣调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、蛋黄酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、排骨酱、黑椒酱、烧烤酱、桂花酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 芝士、奶酪应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.34 黄油、奶油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.35 纯牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.36 酸奶应符合 GB 19302 的规定。

- 2.1.37 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.38 抹茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.39 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.40 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.41 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.42 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.43 豆瓣酱应符合 GB 31644 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.45 草莓酱、蓝莓酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.47 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 红茶应符合 NY/T 780 的规定。
- 2.1.49 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.50 白茶应符合 GB/T 22291 的规定。
- 2.1.51 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.52 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.53 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 香辣油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 藤椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.56 辣椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.58 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.59 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.60 鱼籽酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.61 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.62 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.63 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.64 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.65 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.66 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.67 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.68 谷氨酸钠(味精) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.69 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.70 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.71 酿造食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。

- 2.1.72 蚝油应符合GB/T 21999的规定。
- 2.1.73 腐乳应符合SB/T 10170和GB 2712的规定。
- 2.1.74 鱼油应符合 SC/T 3502 的规定。
- 2.1.75 小麦蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.76 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.77 花雕酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.78 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.79 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.80 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.81 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.82 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.83 脱水姜片应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.84 脱水香葱应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.85 脱水洋葱应符合 GB 8860 的规定。
- 2.1.86 山楂、马齿苋、乌梅、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、姜（生姜、干姜）、枸杞子、栀子、砂仁、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏[紫苏叶]、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮[陈皮]、薄荷、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.87 党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸应符合国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.88 人参（人工种植 5 年及以下）应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）公告的规定。
- 2.1.89 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.90 结晶海藻糖应符合 T/ZZB 3592 的规定。
- 2.1.91 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.92 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.93 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.94 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.95 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.96 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.97 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.98 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.99 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.100 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.101 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.102 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.103 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.104 冰醋酸应符合GB 1886.10的规定。
- 2.1.105 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.106 脱氢乙酸钠应符合GB 25547的规定。
- 2.1.107 双乙酸钠应符合GB 25538的规定。
- 2.1.108 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.109 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定
- 2.1.110 乳酸链球菌素应符合GB 1886.231的规定。
- 2.1.111 L-苹果酸应符合GB 1886.40的规定。
- 2.1.112 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.113 羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。
- 2.1.114 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208的规定。
- 2.1.115 海藻酸钾应符合GB 29988的规定。
- 2.1.116 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.117 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.118 ε-聚赖氨酸应符合GB 1886.362的规定。
- 2.1.119 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.120 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	取出样品一份，置一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有滋味、气味，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
----	----	------

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	15.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.28（以肉制品为主料的产品）	GB 5009.12
		0.45（畜禽内脏制品为主料产品）	
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计） ^a ，g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计） ^a ，g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
双乙酸钠 ^a ，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
N-二甲基亚硝胺， $\mu\text{g/kg}$	≤	2.0	GB 5009.26

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2、a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验；

3、酸价、过氧化值指标仅适用于油炸产品，制作过程中使用酸性原料的油炸产品不检酸价；

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 ^a 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 第二法
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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

2、b 指标仅适用于以牛肉为主料的菜肴。

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

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。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以鲜(冻) 畜禽肉(猪、牛、羊、兔、鸡、鸭、鹅、驴中的一种或几种)及其可食用副产品(头、蹄、尾、翅、脖、爪、肾脏、肝脏、胃、肠、耳、舌、心、肺、肚、骨、皮中的一种或几种)、鸡肉丸、猪肉丸、牛肉丸中的一种或几种为主要原料,经解冻或不解冻、清洗或不清洗、分切或不分切、焯水或不焯水,添加新鲜、干制或盐渍食用菌【金针菇、双孢菇、榛蘑、平菇、香菇、姬松茸、鸡油菌、猴头菇、茶树菇、松茸、松露、牛肝菌、羊肚菌、木耳、银耳、竹荪、鸡腿菇、蛹虫草(虫草花)、鹿茸菇、杏鲍菇、绣球菌、茯苓、黑皮鸡枞、毛木耳、白灵菇、红平菇、金顶蘑(黄金菇)、滑子菇(滑菇、珍珠蘑)、牛舌菌、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、小平菇、白平菇、白蘑、草菇中的一种或几种】、水产动物制品[鲜(冻)可食用鱼肉、鲜(冻)可食用虾仁或虾肉、鲜(冻)鱼肉泥(青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼、鲈鱼、鲤鱼、三文鱼、大马哈鱼、鳕鱼中的一种或几种)、虾仁、虾米、鱼籽、干贝、鱼翅、鱿鱼、墨鱼、螺肉、银鱼、鲍鱼、章鱼、海参中的一种或几种]、禽蛋类(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、鸡蛋液、鸭蛋液、鹌鹑蛋液中的一种或几种)、蛋制品(咸蛋黄、松花蛋、皮蛋中的一种或几种)、藻类(海带、裙带菜、紫菜、石花菜、海苔中的一种或几种)、新鲜蔬菜或干制品【芥菜、贡菜、芹菜、香菜、胡萝卜、荸荠(马蹄)、辣椒、甜椒、彩椒、青豆、玉米、马齿苋、蒲公英、鱼腥草、茭白、竹笋、紫甘蓝、白菜、羽衣甘蓝、包菜、菠菜、韭菜、雪菜、上海青、生菜、西芹、油麦菜、甘蓝、雪里红(雪里蕻)、黄花菜、芽菜、香椿芽、梅干菜、苦菊、番薯叶、茼蒿、香菜、白萝卜、胡萝卜、红萝卜、竹笋、笋干、莴笋、山药、芋头、魔芋、土豆、红薯、紫薯、桔梗丝、百合、莲藕、豌豆芽、香椿芽、花生芽、黄豆芽、绿豆芽、大豆苗、南瓜、金南瓜、苦瓜、黄瓜、冬瓜、西葫芦、番茄(西红柿)、豆角、茄子、四季豆、豇豆、荷兰豆、豌豆、花生、毛豆、蚕豆、茴香、仔姜中的一种或几种】、酱腌菜(泡菜、泡姜、泡椒、酸菜、酸萝卜、酸豆角、酸笋、酸黄瓜中的一种或几种)、坚果籽类及其粉(芝麻、花生、核桃、亚麻籽、奇亚籽、板栗、腰果、葵花籽仁、松仁、开心果、碧根果、南瓜子、巴旦木、杏仁、夏威夷果、油栗仁中的一种或几种)、水果或果干或冻干制品(蓝莓、桂圆、香蕉、草莓、哈密瓜、柠檬、菠萝、黄桃、椰子、葡萄、芒果、树梅、苹果、橘子、百香果、桑葚、圣女果、桃子、猕猴桃、西瓜、橙子、柑橘、蔓越莓、菠萝干、凤梨干、黄桃干、水蜜桃干、红杏干、樱桃干、布朗李、蓝莓干、脆冬枣、芒果干、木瓜干中的一种或几种)、豆类(黄豆、黑豆、红豆、绿豆、赤小豆、蚕豆、白芸豆中的一种或几种)、豆制品【豆干、豆油皮、豆腐、腐竹、豆腐皮(千张)、腐皮中的一种或几种】、谷物杂粮及其制品(红米、燕麦米、荞麦米、黑米、糙米、糯米、血糯米、紫米、粳米、香米、小米、绿米、薏米、藜麦、小麦、玉米、高粱、荞麦、大麦、米粉、玉米粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种)、茶叶(红茶、绿茶、白茶、乌龙茶中的一种或几种)、植物蛋白(大豆拉丝蛋白、大豆蛋白、大豆分离蛋白中的一种或几种)、大豆蛋白制品、大豆粉(黄豆粉)、谷朊粉、午餐肉、川粉、面筋、小麦纤维、椰子粉、蓝莓汁粉、魔芋粉、咖喱粉、番茄粉、海苔粉、芝士、黄油、纯牛奶、酸奶、奶酪、奶油、乳粉(脱脂奶粉、全脂奶粉)、抹茶粉、可可粉、果胶、柠檬汁、烧烤粉、五香粉、香辣

调味料、奥尔良调味料、奥尔良腌料、黑胡椒调味料、鸡汁调味料、原味鸡汁调味料、烧烤调味料、藤椒调味料、可乐腌制调味料、鸡精调味料、鱼油、腐乳、花生酱、豆瓣酱、芝麻酱、香菇酱、海鲜酱、柱候酱、巧克力酱、桂花酱、草莓酱、蓝莓酱、蛋黄酱、番茄酱、沙拉酱、鱼籽酱、肉酱、青椒酱、藤椒酱、混椒酱、香辣酱、麻辣酱、排骨酱、黑椒酱、烧烤酱、黄酒、花雕酒、白酒、香葱、脱水香葱、脱水洋葱、脱水姜片、小麦蛋白、山楂、马齿苋、乌梅、甘草、白芷、白果、白扁豆、龙眼肉（桂圆）、决明子、百合、肉豆蔻、肉桂、杏仁（甜、苦）、芡实、阿胶、鸡内金、麦芽、昆布、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、郁李仁、金银花、青果、鱼腥草、姜（生姜、干姜）、枳椇子、枸杞子、栀子、砂仁、香薷、桃仁、桑叶、桑椹、桔红、桔梗、益智仁、荷叶、莲子、淡竹叶、淡豆豉、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊中的一种）、菊苣、黄芥子、黄精、紫苏（紫苏叶）、紫苏籽、葛根、槐米、槐花、蒲公英、蜂蜜、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、蝮蛇、橘皮（陈皮）、薄荷、薏苡仁、覆盆子、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、人参（人工种植 5 年及以下）中的一种或几种，添加生活饮用水、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、亚麻籽油、芝麻油、葵花籽油、橄榄油、山茶籽油中的一种或几种）、花椒油、香辣油、藤椒油、辣椒精油、辣椒油树脂（食用香料）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、白砂糖、冰糖、红糖、麦芽糖、赤藓糖醇、木糖醇、食用盐、谷氨酸钠（味精）、红曲红、红曲黄色素、蚝油、酿造酱油、酿造食醋、调味料酒、山药粉、香辛料或料粉（辣椒、八角、孜然、姜、葱、小茴香、高良姜、肉桂、甘草、丁香、花椒、藤椒、草果、月桂叶、砂仁、桂皮、洋葱、大蒜、姜黄、黑胡椒、白胡椒、麻椒、肉豆蔻、豆蔻、荜拔、欧芹、芫荽籽、山奈、香荚兰、芫荽、香茅、薄荷、多香果、迷迭香、当归、百里香中的一种或几种）、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乳酸链球菌素、L-苹果酸、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙基麦芽酚、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、海藻酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、 ϵ -聚赖氨酸、葡萄糖酸- δ -内酯、卡拉胶、黄原胶、食品用香精中的一种或几种，经过混合调配、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、烧煮、酱制或不酱制、卤制或不卤制、成型或不成型、包装、杀菌、装箱加工制成的熟肉制品菜肴。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，参照GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》相关要求制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市好食汇食品有限公司