



412102S-2025



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0012S-2025

方便米饭

2025-07-10 发布

2025-07-10 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准的附录A~I为规范性附录。

本标准由河南京华食品科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N
Q B

方便米饭

1 范围

本标准规定了方便米饭的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以自制方便米饭包、外购的【方便米饭包（干）、方便米饭包（湿）中的一种】中的一种为主要原料，搭配或不搭配自制配料包{方便菜肴包、调味品包【固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、调味油包（辣油包、油包）中的一种或几种】、菜包中的一种或几种}、外购配料包【方便菜肴包、熟肉制品包、腊肉制品包、魔芋淀粉制品包、外购年糕包（大米制品）、食用菌制品包、豆制品包（油炸豆皮、豆丁黄豆包）、蛋制品包、熟制水产品包、酱卤肉包、熟肉干制品包、藻类制品包（海苔包、裙带菜包）、食用菌包（金针菇包）、熟制坚果及籽类制品包、混合蔬菜制品包、畜禽血制品包、罐头食品包、酱腌菜包、芝麻酱包、芝麻海苔包、干菜包、半固态复合调味料包、包装饮用水包中的一种或几种】，经组合包装而成的方便米饭。

自制方便米饭包：（见本企业标准Q/HJH 0002S）

自制方便菜肴包：以鸡肉、牛肉、鸭肉、饮用水、猪肉、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、土豆、杏鲍菇、平菇、香菇、海鲜菇、洋葱、豆豉、植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、调味料酒、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用盐、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰糖、味精、鸡精调味料、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、月桂叶（香叶）、姜黄、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拨、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽中的一种或几种】、黑胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）中的几种为原料，经预处理、炒制调理、熬制、计量包装、灭菌、风淋冷却等工艺制成。

自制固态复合调味料：以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、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、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽中的一种或几种】、辣椒、花椒、姜、酵母抽提物、姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、过筛（仅限粉体）、包装而成的含两种或两种以上调味品的产品

自制半固态复合调味料：以食用牛油、食用猪油、起酥油{精炼棕榈油、食品添加剂【抗氧化剂(丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯)】}、植物油（大豆油、花生油、玉米油

、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、芝麻、食用鸡油（精炼鸡油）、食用猪油、食用盐、甜面酱、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、芝麻酱、姜、大葱、洋葱、蒜、酿造酱油（含或不含焦糖色）、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐、香辛料）、辣椒、花椒、姜黄、辣椒粉、八角、小茴香、酱腌菜、豆豉（豆制品）、味噌酱（水、非转基因大豆、大米、食用盐、食用酒精）、牛肉、香辛料【八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、姜黄、月桂叶（香叶）、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拔、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽】、酸水解植物蛋白调味液、味精、白砂糖中的几种为原料，添加或不添加生活饮用水，添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、辣椒调味料（辣椒、麦芽糊精）、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、辣椒油树脂、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、辣椒红、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理（清洗或粉碎或解冻）、配料、二次炸制、冷却、恒温储存、包装而成含两种或两种以上调味品产品。

自制调味油包（液态复合调味料）：以植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒、味精、芝麻、花椒、葱、姜、洋葱、蒜、香辛料【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、荜拔、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽】中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、麦芽糊精、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、辣椒红、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、加热或炸制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味品产品。

自制液体调味料包：以酿造酱油、麦芽糖浆、饮用水、味精、食用盐、白砂糖、螺蛳膏{螺蛳肉、植物油、姜、蒜、酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料、食用香精}、螺蛳肉、鸡骨高汤{鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡油、饮用水、味精、白砂糖、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料}、鸡肉汤（鸡肉、饮用水）、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、植脂末中的一种或几种为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经配料、加热混合（仅限加水产品）、冷却（仅限加热产品）、包装而成含两种或两种以上调味品产品。

自制菜包（见本企业标准Q/HJH 0006S）。

根据配料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 外购方便米饭包（干）应符合GB/T 31323或企业标准Q/HWY 0009S的规定，见附录I。
- 2.1.2 外购方便米饭包（湿）应符合SB/T 10652的规定。
- 2.1.3 外购熟肉制品包应符合GB 2726的规定。
- 2.1.4 外购方便菜肴包应符合QB/T 5471或企业标准Q/JSNFF 0008S的规定，见附录B。
- 2.1.5 自制方便菜肴包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.6 外购豆制品包应符合GB 2712的规定。
- 2.1.7 外购蛋制品包应符合SB/T 10369或GB/T 23970和GB 2749的规定。
- 2.1.8 外购熟制水产品包应符合Q/DSTX 0001S的规定，见附录C。
- 2.1.9 外购酱卤肉包应符合GB/T 23586的规定。
- 2.1.10 外购藻类制品包应符合GB 19643的规定。
- 2.1.11 外购熟制坚果及籽类制品包应符合GB 19300的规定。
- 2.1.12 自制或外购半固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.13 自制或外购液态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.14 自制或外购固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.15 自制调味油包应符合GB 31644的规定。
- 2.1.16 外购包装饮用水应符合GB 19298或GB 17323的规定。
- 2.1.17 外购混合蔬菜制品包应符合企业标准 Q/DNKJ 0009S的规定，见附录D。
- 2.1.18 外购畜禽血制品包应符合应符合GB 2726或企业标准 Q/SYMS 0001S的规定，见附录E。
- 2.1.19 外购罐头食品包应符合企业标准GB 7098的规定。
- 2.1.20 外购酱腌菜包应符合SB/T 10439或Q/ZSS 0003S的规定，见附录F。
- 2.1.21 外购熟肉干制品包应符合Q/XHWF 0001S的规定，见附录G。
- 2.1.22 外购魔芋淀粉制品包应符合GB 2713或Q/MAF0001S的规定，见附录H。
- 2.1.23 外购年糕应符合 QB/T 8006的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 外购干菜包、芝麻海苔包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 外购芝麻酱包、芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.27 外购腊肉制品包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355和GB 2715 的规定。
- 2.1.30 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.34玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.35大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40食用动物油（牛油、鸡油、羊油、猪油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.41菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.43姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.44蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.45葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.46食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.47谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.48白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.49酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.50香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.51杏鲍菇、海鲜菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.52土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.53牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.54鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.55猪肉应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.56鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.57辣椒调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.58麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59螺蛳膏应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.60螺蛳肉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.61鸡骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62植脂末QB/T 4791 的规定。
- 2.1.63酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.64辣椒、花椒、姜黄、辣椒粉、八角、小茴香、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.65黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.66柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.685'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.70食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.71食品用香料应符合 GB 29938的规定。
- 2.1.72黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.73郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.74辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.75调味料酒应符合 SB/T 10416的规定。
- 2.1.76辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.77冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.78辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.79油炸豆皮包应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.80阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.81琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.82姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.83瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.84黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.85羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.86味噌酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.87蒜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.88姜粉应符合 NY/T 1073 的规定。
- 2.1.89洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.90麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.91牛骨白汤应符合应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.92酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.93芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.94豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.95酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.96起酥油应符合GB 15196的规定。

2.2 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	将各物料包充分混合均匀后，取适量样品置于洁净白瓷盘或其他无色洁净容器中,在自然光下观察其色泽、性状与杂质，嗅其气味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
水分，g/100g ≤	12（仅适用于自制菜包） 15（仅适用于自制固态复合调味料包） 16（仅适用于自制方便米饭包）	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18（不搭配料包的产品） 0.48（搭配料包的产品）	GB 5009.12
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤	1.0【仅限于使用该食品添加剂的自制调味料（半固态复合调味料、液态复合调味料、调味油包）】	GB 5009.28
阿斯巴甜，g/kg ≤	2.0（仅限于使用该食品添加剂的自制半固态复合调味料）	GB 5009.263
3-氯-1，2-丙二醇，mg/kg ≤	0.4（适用于添加酸水解植物蛋白调味液的自制半固态复合调味料）	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a适用于主料包与配料包的混合检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酱腌菜、酸度调节剂等）的产品，酸价指标不适用。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于方便米饭包和配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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^c 单核细胞增生李斯特菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 项适用于各组合包的混合检测，此项指标参照 GB 17400 制定； c 适用于含肉制品的产品；					

d 适用于含牛肉制品、发酵肉制品的产品。

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 标志、标签

2.7.1 方便米饭预包装食品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，可参照附录A进行标注。

2.7.2 标签中应注明使用食品专用发热包加热时安全使用的警示用语。

2.8 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760 规定，外购产品食品添加剂的使用也应符合GB 2760 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

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

附录 A

(资料性附录)

方便米饭标签标注形式

A.1 概述

本附录以示例形式提供了方便米饭预包装部分标签项目的标示形式，标示相应项目时可选用但不限于这些形式。

A.2 包装标签标示形式(示例)

A.2.1 主要展示版面内容

名称： 菌菇牛肉煲仔饭

净含量(或净含量/规格)： 265克【方便米包105克+配料包160克】

A.2.2 其他版面内容

配料表：

方便米包： 大米 … …

包装饮用水： 饮用水。

菌菇牛肉： 平菇 、牛肉 … …

煲仔饭汁： 酿造酱油(饮用水 、非转基因脱脂大豆 、小麦 … …) 、饮用水 … …

生产商： XXX

地 址： XXX

电 话： XXX

食品生产许可证编号： XXX

产品标准号： XXX

生产日期、批号： XXX(按销售单元形成日期标示或按最早生产的内置小包装单件食品日期标示) 保质期(按最早到期的食品计算保质期)如： 保质期： 9个月或XX年X月X日之前食用。

贮存条件： 置于阴凉干燥处，请勿挤压。

操作说明： XXX

食品专用发热包： 说明食品专用发热包使用注意事项和警示用语 。最短加热时间。

营养标签： 按GB 28050的规定标示。

A.3 方便米饭内物料包标签标示应符合《国家卫生计生委食品司关于预包装食品内调料包标签标示有关问题的复函》(国卫食品标便函〔2014〕227号)的要求。

附录 B:

Q/JSNFF

江苏宁富食品有限公司企业标准

Q/JSNFF 0008S-2024
代替 Q/JSNFF 0008S-2021

方便菜肴系列

2024-06-15 发布

2024-07-09 实施

江苏宁富食品有限公司发布

前 言

本标准代替Q/JSNFF 00085-2021(备案号:3223715-2021)方便菜肴系列,与原标准相比,主要修改如下:

——细化了方便菜肴的种类及污染物限量要求。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和起草规则》和 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分:产品标准》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》,参照了 DBS 32/005《食品安全地方标准方便菜肴》的要求。

本标准中方便菜肴(果蔬类)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜制品(酱腌菜、干制蔬菜除外)的铅(以 Pb 计) $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(豆类制品)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中豆类制品(豆浆除外)的铅(以 Pb 计) $\leq 0.3 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(面筋类)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中谷物及其制品【麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面食制品】的铅(以 Pb 计) $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(食用菌类)无机砷(以 As 计)的限量为 $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中食用菌及其制品(松茸及其制品、木耳及其制品、银耳及其制品除外)的无机砷(以 As 计) $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(禽蛋类)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.1 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蛋及其制品(以 Pb 计) $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(畜禽肉类)总砷(以 As 计)的限量为 $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中肉及肉制品的总砷(以 As 计) $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(水产类:鱼类)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.9 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水产制品(鱼类制品、海蜇制品除外)的铅(以 Pb 计) $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(水产类:鱼类除外)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.4 \text{ mg/kg}$,严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水产制品(鱼类制品)的铅(以 Pb 计) $\leq 0.5 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准中方便菜肴(其他类方便菜肴)铅(以 Pb 计)的限量为 $\leq 0.9 \text{ mg/kg}$,严于 DBS 32/005《食品安全地方标准 方便菜肴》中铅(以 Pb 计) $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$ 的限量规定。

本标准由江苏宁富食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：蔡敏、吴志青、耿堂、顾静静。

本标准于2020年9月首次发布，于2021年8月第一次修订，于2024年4月第二次修订。

JSQB

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
 GB/T 21999 蚝油
 GB/T 22266 咖喱粉
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 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
 NY/T 1383 脱水蔬菜 茄果类
 NY/T 1886 绿色食品 复合调味料
 NY/T 3269 脱水蔬菜甘蓝类
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10379 速冻调制食品
 IBS 32/006 食品安全地方标准 方便菜肴
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 中华人民共和国药典
 国家市场监督管理总局【2023】第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类与命名

3.1 分类

3.1.1 产品根据主要原料不同进行分类

3.1.1.1 蔬菜方便菜肴

以冷冻或新鲜蔬菜、蔬菜干制品、酱腌菜、速冻调制食品（蔬菜及其制品为主要原料）、水等蔬菜类产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的蔬菜方便菜肴。

3.1.1.2 豆制品方便菜肴

以豆类、豆制品、速冻调制食品（豆类、豆制品为主要原料）、水等豆类产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的豆制品方便菜肴。

3.1.1.3 面筋方便菜肴

以面筋制品、水等产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的面筋方便菜肴。

3.1.1.4 食用菌方便菜肴

以新鲜或干制食用菌、速冻调制食品（食用菌及其制品为主要原料）、水等食用菌类产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的食用菌方便菜肴。

3.1.1.5 禽蛋方便菜肴

以蛋与蛋制品、速冻调制食品（蛋与蛋制品为主要原料）、水中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的豆类方便菜肴。

3.1.1.6 畜禽肉方便菜肴

鲜（冻）畜禽产品、畜禽副产品及其制品、速冻调制食品（畜禽肉及其制品为主要原料）、水等肉类产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的畜禽肉方便菜肴。

3.1.1.7 水产方便菜肴

以鲜、冻鱼类、甲壳类、头足类等动物性水产品、藻类及其制品、水等产品中的一种或多种为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的水产方便菜肴。

3.1.1.8 其他方便菜肴

以上述多种类原料（每类原料添加量均不足50%）进行拼配或由上述原料以外的食品为主要原料，选择性添加或不添加范围内所列辅料，经预处理、煮制（或油炸）、包装、灭菌或不灭菌而成的其他方便菜肴（含羹汤）。

3.1.2 产品根据贮存方式不同进行分类

3.1.2.1 常温方便菜肴：产品贮存在清洁、阴凉、通风、干燥、常温的环境里或呈成，产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

3.1.2.2 冷藏方便菜肴：产品贮存在 0℃~10℃保鲜冷藏的环境。

3.1.2.3 冷冻方便菜肴：产品贮存在 -18℃及以下冷冻的冷库里。

3.2 命名

3.2.1 方便菜肴的命名规则为：“主菜名称”，示例：菜品中主菜为酸菜和笋丝，命名为酸菜笋丝。

3.2.2 方便菜肴的命名规则为：“烹饪方式+主料名称”，示例：以红烧方式烹饪的猪肉，命名为红烧肉。

3.2.3 方便菜肴的命名规则为：“菜品口味+主料名称”，示例：以主料牛蛙烹饪，菜品呈现酸汤口味，命名为酸汤牛蛙。

3.2.4 以“新创名称”命名产品名称时，应符合 GB 7718 中 4.1.2.1 和 4.1.2.2.2 的规定。

4 要求

4.1 原辅料

4.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

4.1.3 豆制品应符合 GB 2712 的规定。

4.1.4 鲜（冻）畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定。

4.1.5 蔬菜（土豆、萝卜、莲藕、玉米、青豌豆、竹笋、莴苣、洋葱、青菜等蔬菜）、水果应新鲜、成熟适度、清洁、无霉烂、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

4.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 和《中华人民共和国药典》的规定。

4.1.7 香蕈菜应符合 GB 2714 的规定。

- 4.1.8 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.9 动物性水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 4.1.10 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.14 谷物及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.15 小麦及其制品应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.17 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.18 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.19 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 4.1.20 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.21 复合调味料应符合 NY/T 1886 的规定。
- 4.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.23 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.24 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.25 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.27 料酒应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.28 香辛料（罂粟、藏红花、葫芦巴除外）应符合 GB/T 15691-2008 中 5.1 的规定，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.29 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 4.1.30 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- 4.1.31 乳及乳制品应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.33 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 4.1.34 脱水蔬菜应符合 NY/T 569、NY/T 960、NY/T 1045、NY/T 1383、NY/T 3289 的规定。
- 4.1.35 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

4.1.36 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。

4.1.37 其他原料应符合食品安全国家标准要求，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

感官指标与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官指标与试验方法

项 目	要 求	试 验 方 法
色泽	具有产品应有的色泽。	目视、 鼻嗅、 口尝。
组织形态	具有产品应有的组织形态。	
滋味与气味	具有该产品应有的滋味与气味，口感正常，无其他异味。	
杂质	无正常视力可见杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试 验 方 法
固形物含量/(g/100g)	≥ 20	GB/T 10786
氯化物(NaCl计)/(g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.44
其他理化指标	应符合食品安全国家标准的规定	

a 不适用于羹汤类产品。

4.4 污染物限量与试验方法

污染物限量与试验方法应符合表3的规定。

表3 污染物限量与试验方法

项 目	指 标								试 验 方 法	
	蔬菜类	豆制品类	菌菇类	食用藻类	禽蛋类	畜肉类	水产类	其他		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.2	0.2	0.4	—	0.1	—	0.9 ^a /0.4 ^b	0.9	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	—	—	—	—	—	0.4	—	—	GB 5009.11
无机砷(以As计), mg/kg	≤	—	—	—	0.4	—	—	—	—	
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定。									
a 适用于其他水产类方便菜肴										
b 适用于鱼类方便菜肴										
注1, 按混合物进行检测。										
注2, 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷, 当总砷含量不超过无机砷限量值时, 可判定符合限量要求而不必测定无机砷, 否则需测定无机砷含量再作判定。										
注3, 畜肉类方便菜肴的总砷指标、食用藻类无机砷指标严于 GB 2762 的规定, 其他方便菜肴的铅指标严于 GB 2762/005 的规定, 其余方便菜肴的铅指标严于 GB 2762 的规定。										

4.5 微生物指标与试验方法

4.5.1 常温及冷藏贮存的产品微生物限量与试验方法应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非规定均以 CFU/g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ³	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^c	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特菌 ^d	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^e	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789.7
致泻大肠埃希氏菌 ^f	5	0	0	—	GB 4789.36

^a 按照 GB 4789.1 的规定进行采样及处理。

^b 仅适用于经 121℃ 灭菌后常温贮存产品。

^c 仅适用于含肉制品的产品。

^d 仅适用于含水产品的产品。

^e 仅适用于含水产产品的产品。

^f 仅适用于含牛肉制品的产品。

4.5.2 冷冻贮存的产品微生物限量与试验方法应符合表 5 的规定。

表 5 微生物限量与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非规定均以 CFU/g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000	10000	GB 4789.10 第二法

^a 按照 GB 4789.1 的规定进行采样及处理。

4.6 真菌毒素限量

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.9 净含量及试验方法

产品的净含量按国家市场监督管理总局【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》。试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.10 食品加工的卫生要求

食品加工的卫生要求按 GB 14881 执行。

5 检验规则

5.1 检验分类

检验分为原料辅料进厂检验、出厂检验和型式检验。

5.2 原辅料进厂检验

原辅料进厂前需按相应标准进行检验，检验合格后方可进厂入库。不合格原辅料不得进厂入库。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、菌落总数（开袋即食产品）、大肠菌群（开袋即食产品）、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1、4.10 以外的全部要求。

5.5 组批与抽样

5.5.1 同一批投料、同一条生产线、同一班次、同一生产日期、同一规格的产品为一批。

5.5.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于 1000g（不小于 5 个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计）。

5.5.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 2500g（不小于 10 个最小包装单位，净含量允差检验的样本另计）。

5.6 判定规则

5.6.1 产品经检验，检验项目的指标全部符合本标准的规定，则该批次产品为合格批或该批次型式检验结论为合格。

5.6.2 除微生物指标外，检验项目的指标如有不符合标准要求时，可在原批次产品加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项，复检仍如不符合标准规定，则判定该批次产品为不合格或该批次型式检验结论为不合格。

5.6.3 微生物指标不符合标准要求时，不允许复检，直接判定该批产品为不合格或该批次型式检验结论为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28060 的规定。储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥，并符合食品安全标准要求。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中应防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。冷藏产品应在 0℃~10℃ 保鲜冷藏的环境运输；冷冻产品应在 -10℃~-18℃ 及以下冷冻环境运输。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥、常温的环境里或 0℃~10℃保鲜冷藏的环境里或-18℃及以下冷冻的冷库里。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

在符合本标准规定的运输、贮存条件下，按不同的包装方式，分别确定保质期。常温贮存环境下产品保质期 24个月，0℃~10℃保鲜冷藏贮存环境下，产品保质期 12个月，-18℃及以下冷冻贮存环境下，产品保质期 24个月。具体以产品标签上标识的保质期为主。

附录 C:



Q/DSTX

东山腾新食品有限公司企业标准

Q/DSTX 0001S—2024

代替 Q/DSTX 0001S—2023

风味熟制水产品

2024-07-19 发布

2024-08-18 实施

东山腾新食品有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件中的感官要求和质量指标(水分、氯化物)根据产品特征及配料制定,污染物指标依据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定,防腐剂严于 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定,兽药残留限量应符合国家有关规定和公告,微生物指标依据 GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》制定,食品添加剂依据 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》制定。

本文件代替 2023 年 07 月 14 日备案通过的备案号为 05963504715—(2023)的企业标准 Q/DSTX 0001S—2023《风味熟制水产品》。与原标准相比,除结构调整和编辑性改动外,主要变化如下:

- 更改了范围;
- 更改了规范性引用文件;
- 更改了产品分类;
- 更改了原料要求;
- 更改了理化指标;
- 更改了食品添加剂要求;
- 更改了标签和标志。

本文件由东山腾新食品有限公司提出。

本文件起草单位:东山腾新食品有限公司。

本文件主要起草人:滕用庄、周智华。

风味熟制水产品

1 范围

本文件规定了风味熟制水产品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以鲜（冻）动物性水产品、干制水产品、冷冻鱼糜或速冻鱼糜制品为主要原料，添加水、食用盐、白砂糖、蛋与蛋制品、味精、食用葡萄糖、结晶果糖、固体果葡糖、魔芋制品、木糖、海藻糖、香辛料、酵母抽提物、海洋鱼低聚肽、复合调味料、调味油、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、鲜（冻）畜、禽产品、肉制品、其他动物性水产制品、大豆、豆制品、植物蛋白、食用植物油、谷朊粉、食用淀粉、淀粉制品、奶粉、全脂粉、果糖粉、干酪、再制干酪、天然肠衣、鸡精调味料、炸酱粉、动物油脂、墨鱼汁粉、乳酸粉、水产调味品、白酒、黄酒、露酒、酱油、玉米、藻类及其制品、炸葱酥、起酥油、黄油、调配淀粉、胶原蛋白肠衣、其他国家规定可食用的普通原料、食品添加剂（含食用香精香料）、复配食品添加剂中的几种为辅料，经相应加工工序制成的风味熟制水产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1352	大豆
GB 1353	玉米
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验 总则
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 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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	食品中铅的测定
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 5009.26	食品安全国家标准	食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.123	食品安全国家标准	食品中铬的测定
GB 5009.190	食品安全国家标准	食品中指示性多氯联苯含量的测定
GB 5420	食品安全国家标准	干酪
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 7096	食品安全国家标准	食用盐及其制品
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 7740	天然肠衣	
GB 10133	食品安全国家标准	水产调味品
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品
GB 10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB/T 13662	黄酒	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 18186	酿造酱油	
GB 19643	食品安全国家标准	藻类及其制品
GB 19644	食品安全国家标准	乳粉和调制乳粉
GB 19646	食品安全国家标准	稀奶油、奶油和无水奶油
GB 20371	食品安全国家标准	食品加工用植物蛋白
GB/T 20880	食用葡萄糖	
GB/T 20882.3	淀粉糖质量要求 第3部分：结晶果糖、固体果葡糖	
GB/T 20886.2	酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品	
GB 20941	食品安全国家标准	水产制品生产卫生规范
GB/T 21924	谷朊粉	
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉	
GB/T 23529	海藻糖	
GB/T 23532	木糖	
GB 25192	食品安全国家标准	再制干酪和干酪制品
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
GB/T 27588	露酒	
GB 28060	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准	复合调味料
GB 31645	食品安全国家标准	胶原蛋白肽

GB/T 38069 起酥油
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10373 胶原蛋白肠衣
 SB/T 10379 速冻调制食品
 SC/T 3702 冷冻鱼糜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令第70号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法
 国家市场监督管理总局令第123号[2009] 食品标识管理规定（修订版）

3 产品分类

3.1 风味熟制水产品

以鲜（冻）动物性水产品或干制水产品为主要原料，水、食用盐、白砂糖、蛋与蛋制品、味精、食用葡萄糖、结晶果糖、固体果葡糖、魔芋制品、木糖、海藻糖、香辛料、酵母抽提物、海洋鱼低聚肽、复合调味料、调味油、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、鲜（冻）畜、禽产品、肉制品、其他动物性水产制品、大豆、豆制品、植物蛋白、食用植物油、谷朊粉、食用淀粉、淀粉制品、杂粮粉、果蔬粉、奶粉、干酪、再制干酪、天然肠衣、鸡精调味料、炸蒜酥、动物油脂、墨鱼汁粉、乳糖粉、水产调味品、白酒、黄酒、露酒、酱油、玉米、藻类及其制品、炸葱酥、起酥油、黄油、调配淀粉、胶原蛋白肠衣、其他国家规定可食用的普通原料、食品添加剂（含食用香精香料）、复配食品添加剂中的几种为辅料，经原料处理、卤制、拌料、装袋、真空封口、高温灭菌、金属检测、包装工序制成的风味熟制水产品。

3.2 即食鱼糜制品

3.2.1 以冷冻鱼糜为主要原料，水、食用盐、白砂糖、蛋与蛋制品、味精、食用葡萄糖、结晶果糖、固体果葡糖、魔芋制品、木糖、海藻糖、香辛料、酵母抽提物、海洋鱼低聚肽、复合调味料、调味油、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、鲜（冻）畜、禽产品、肉制品、鲜（冻）动物性水产品、其他动物性水产制品、大豆、豆制品、植物蛋白、食用植物油、谷朊粉、食用淀粉、淀粉制品、杂粮粉、果蔬粉、奶粉、干酪、再制干酪、天然肠衣、鸡精调味料、炸蒜酥、动物油脂、墨鱼汁粉、乳糖粉、水产调味品、白酒、黄酒、露酒、酱油、玉米、藻类及其制品、炸葱酥、起酥油、黄油、调配淀粉、胶原蛋白肠衣、其他国家规定可食用的普通原料、食品添加剂（含食用香精香料）、复配食品添加剂中的几种为辅料，经原料处理、制浆、成型、煮煮、冷却、速冻、卤制或不卤制、拌料或不拌料、装袋、真空封口、高温灭菌、金属检测、包装工序制成的即食鱼糜制品。

3.2.2 以速冻鱼糜制品为主要原料，水、食用盐、白砂糖、蛋与蛋制品、味精、食用葡萄糖、结晶果糖、固体果葡糖、魔芋制品、木糖、海藻糖、香辛料、酵母抽提物、海洋鱼低聚肽、复合调味料、调味油、蔬菜及其制品、食用菌及其制品、鲜（冻）畜、禽产品、肉制品、鲜（冻）动物性水产品、其他动物性水产制品、大豆、豆制品、植物蛋白、食用植物油、谷朊粉、食用淀粉、淀粉制品、杂粮粉、果蔬粉、奶粉、干酪、再制干酪、天然肠衣、鸡精调味料、炸蒜酥、动物油脂、墨鱼汁粉、乳糖粉、水产调味品、白酒、黄酒、露酒、酱油、玉米、藻类及其制品、炸葱酥、起酥油、黄油、调配淀粉、胶原蛋白肠衣、其他国家规定可食用的普通原料、食品添加剂（含食用香精香料）、复配食品添加剂中的几种为辅料，经卤制或不卤制、拌料或不拌料、装袋、真空封口、高温灭菌、金属检测、包装工序制成的即食鱼糜制品。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 鲜(冻)动物性水产品：应符合GB 2733的规定。
- 4.1.2 干制水产品：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.3 冷冻鱼糜：应符合SC/T 3702的规定。
- 4.1.4 速冻鱼糜制品：应符合SB/T 10379的规定。
- 4.1.5 水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.1.7 白砂糖：应符合GB 13104或GB/T 317的规定。
- 4.1.8 味精：应符合GB 2720的规定。
- 4.1.9 食用葡萄糖：应符合GB/T 20880的规定。
- 4.1.10 结晶果糖、固体果葡糖：应符合GB/T 20882.3的规定。
- 4.1.11 香辛料：应符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.12 酵母抽提物：应符合GB/T 20886.2的规定。
- 4.1.13 海洋鱼低聚肽：应符合GB/T 22729或GB 31645的规定。
- 4.1.14 复合调味料：应符合GB 31644的规定。
- 4.1.15 调味油：应符合国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.16 蔬菜及其制品：应符合GB 2762、GB 2763、GB 2714或其他国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.17 食用菌及其制品：应符合GB 7096的规定。
- 4.1.18 鲜(冻)畜、禽产品：应符合GB 2707的规定。
- 4.1.19 肉制品：应符合GB 2726、GB 2730或其他国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.20 其他动物性水产制品：应符合GB 10136的规定。
- 4.1.21 大豆：应符合GB 13502的规定。
- 4.1.22 豆制品：应符合GB 2712的规定。
- 4.1.23 植物蛋白：应符合GB 20371的规定。
- 4.1.24 蛋与蛋制品：应符合GB 2749的规定。
- 4.1.25 食用植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.1.26 食用淀粉：应符合GB 31637的规定。

- 4.1.27 淀粉制品：应符合 GB 2713 的规定。
- 4.1.28 杂粮粉、果蔬粉：应符合国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.29 水产调味品：应符合 GB 10133 的规定。
- 4.1.30 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.31 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.1.32 露酒：应符合 GB/T 27588 的规定。
- 4.1.33 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.34 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.35 炸葱酥、炸蒜酥、魔芋制品、墨鱼汁粉：应符合国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.36 木糖：应符合 GB/T 23532 的规定。
- 4.1.37 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.38 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.39 奶粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.40 干酪：应符合 GB 5420 的规定。
- 4.1.41 再制干酪：应符合 GB 25192 的规定。
- 4.1.42 天然肠衣：应符合 GB/T 7740 的规定。
- 4.1.43 鸡精调味料：应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.44 动物油脂：应符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.45 乳脂粉：应符合国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.46 藻类及其制品：应符合 GB 19643 的规定。
- 4.1.47 起酥油：应符合 GB/T 38069 的规定。
- 4.1.48 黄油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.49 调配淀粉：应符合国家标准、行业标准或供货商已备案企业标准的规定。
- 4.1.50 胶原蛋白肠衣：应符合 SB/T 10373 的规定。
- 4.1.51 其他国家规定可作为普通食品的原料：应符合相应的安全标准和有关公告的规定。
- 4.1.52 食品添加剂（含食用香精香料）：应符合 GB 2760 和相应的安全标准和有关公告的规定。
- 4.1.53 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的规定。

4.2 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
色泽	呈该品种产品应有色泽，色泽均匀
组织形态	具有该品种产品应有形态，软硬适度，无霉变、无虫蛀
滋味及气味	滋味鲜美，咸淡适宜，具有该品种产品固有的滋味及气味，无异味、无酸败味
杂质	无正常视力可见的外来杂质

4.3 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
水分，g/100g	≤85
氯化物（以Cl ⁻ 计），%	≤10
镉（以Pb计），mg/kg	
鱼类制品	≤0.5
其他产品	≤1.0
铜（以Cu计），mg/kg	
鱼类制品	≤0.1
甲基汞（以Hg计），mg/kg	
肉食性鱼类制品	≤1.0
其他产品	≤0.5
无机砷（以As计），mg/kg	
鱼类制品	≤0.1
其他产品	≤0.5
铬（以Cr计），mg/kg	≤2.0
N-二甲基亚硝酸盐，μg/kg	≤4.0
多氯联苯 [*] ，μg/kg	≤20
[*] 以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

4.4 农药残留限量和兽药残留限量

4.4.1 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4.2 兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

4.5 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25 g表示）				检测方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
注：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 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。					
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号[2023]《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7.3 复配食品添加剂使用量应符合 GB 26687 的规定。

5 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、GB 20941 的规定。

6 试验方法

6.1 感官检验

取适量样品置于白瓷盘上，在自然光下观察色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

6.2.2 氯化物：按 GB 5009.44 规定的方法检验。

6.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法检验。

6.2.4 锡：按 GB 5009.15 规定的方法检验。

6.2.5 甲基汞：按 GB 5009.17 规定的方法检验。

6.2.6 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法检验。

6.2.7 镉：按 GB 5009.123 规定的方法检验。

6.2.8 N-二甲基亚硝酸盐：按 GB 5009.26 规定的方法检验。

6.2.9 多氯联苯：按 GB 5009.190 规定的方法检验。

6.3 微生物检验

6.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 规定的方法执行。

6.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法检验。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一品种、同一班次生产的产品为一批次。

7.2 产品出厂

每批产品必须经本企业质检部门检验合格后方可出厂。

7.3 抽样

从同一组批的产品中随机抽取样品，随机抽取不少于 12 个小包装。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

7.4 产品检验

7.4.1 出厂检验项目

出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

7.4.2 型式检验项目

型式检验项目为本文件所规定的全部项目，一般情况下每年至少进行一次，有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料来源、关键工艺或设备有明显改变时；
- c) 连续停产三个月以上又恢复生产时；
- d) 产品质量出现明显波动时；
- e) 国家食品安全监管部门需要检验时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为合格品。

7.5.2 如果微生物指标不合格，则判定该批产品不合格。

7.5.3 检验结果中，除微生物指标外，有一项或一项以上不符合本文件时，可从同批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该批产品为合格品；复验结果仍有一项或一项以上不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志

产品预包装标志应符合 GB 7718、GB 28060 和《食品标识管理规定(修订版)》的要求及国家相关的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品包装应采用符合食品安全国家标准的包装材料（不包含镀锡薄钢板容器）。包装封口应严密、牢固、无破损。

8.3 运输

运输工具须清洁、卫生、干燥，并有防雨、防晒设施，不得与有害、有毒、有异味物品混运。搬运时应轻拿、轻装、轻卸。

8.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生的仓库内，严禁与有害、有毒、有异味物品一起贮存。

8.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输和贮存条件下，且包装完好，产品的保质期按产品包装标注执行。

附录 D:

备案编号: 322734S-2023

备案日期: 2023-11-20



Q/DNKJ

顶能科技有限公司企业标准

Q/DNKJ 0009S-2023

代替 Q/DNKJ 0009S-2023

混合蔬菜制品系列

2023-10-28 发布

2023-11-21 实施

顶能科技有限公司发布

前 言

本标准是对原标准 Q/DNKJ 0009S-2023（备案号：321962S-2023）的修订。

本标准与原标准的主要差异：

——更新了规范性引用文件；

——将铅指标设定为铅（以 Pb 计） ≤ 0.7 mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中蔬菜及其制品（蔬菜制品）的铅（以 Pb 计） ≤ 0.8 mg/kg 的规定。

本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行。

本标准贯彻执行了国家标准 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，部分参照了 NY/T 959《脱水蔬菜 根茎类》、NY/T 960《脱水蔬菜 叶菜类》、NY/T 1293《脱水蔬菜 茄果类》及《蔬菜制品生产许可证审查细则（2006 版）》的有关规定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由顶能科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王一盛。

本标准于 2022 年 3 月 17 日发布，2023 年 6 月 9 日第一次修订，2023 年 10 月 28 日第二次修订。

混合蔬菜制品系列

1 范围

本标准规定了混合蔬菜制品系列的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以两种或两种以上蔬菜干制品为主要原料，适量添加或不添加香辛料调味品、豆制品、干制食用菌（不含银耳）、水果干制品、调味鸡蛋粒、动物性水产制品、干制藻类、熟肉制品、枸杞、豌豆、坚果与籽类食品、玉米粒，经拆包、挑选或不挑选、拼配或混合包装、全探而成的混合蔬菜制品系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2720 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数的测定
- GB/T 4789.3-2003 食品卫生微生物学检验 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 7090 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18672 枸杞
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.2 豆制品：应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.3 干制食用菌（银耳除外）：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 调味鸡蛋粒：符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.5 香辛料调味品：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 动物性水产制品：应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.7 干制藻类：应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.8 熟肉制品：应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.10 坚果与籽类食品：应符合 GB 19300 的规定。

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽。
气味与滋味	具有该产品应有的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。

3.3 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
水分, g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计), g/100g	≤ 16.0
过氧化值(以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.3
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 50
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.7
亚硝酸盐(以 SO ₂ 计), mg/kg	≤ 200
六六六(BHC), mg/kg	符合 GB 2763 的规定
滴滴涕(DDT), mg/kg	
甲胺磷, mg/kg	
敌敌畏, mg/kg	
杀螟硫磷, mg/kg	
氯菊酯, mg/kg	≤

表 2 理化指标 (续)

食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
*限添加动物性水产制品及坚果与籽类食品的产品	
*限添加苹果干、山楂干的产品	

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, CFU/g	≤ 100-000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 300
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

3.5 其他污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6 其他农药残留限量

其他农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局 (2005) 第 75 号令的规定。

4 试验方法

4.1 感官指标

取样品 200g, 平铺于清洁的白瓷盘中, 在自然光线下, 用肉眼观察其色泽、组织状态、杂质、霉变后, 仔细嗅其气味, 品尝其滋味。对照本标准规定, 作出评价。

4.2 理化指标

4.2.1 水分

按 GB 5009.3 中规定的方法进行。

4.2.2 总灰分

按 GB 5009.4 中规定的方法进行。

4.2.3 过氧化值

按 GB 5009.227 中规定的方法进行。

4.2.4 展青霉素

按 GB 5009.185 中规定的方法进行。

4.2.5 铅

按 GB 5009.12 中规定的方法进行。

4.2.6 亚硫酸盐

按 GB 5009.34 中规定的方法进行。

4.2.7 六六六、滴滴涕、甲胺磷、敌敌畏、杀螟硫磷、氯菊酯

按 GB 2763 中规定的方法进行。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法执行。

4.3.2 大肠菌群

按 GB/T 4789.3-2003 规定的方法执行。

4.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法执行。

4.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法执行。

4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官指标、水分、总灰分、菌落总数、大肠菌群及净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 在下列情况之一时，应进行型式检验：

- 正常生产每半年或停产三个月以上恢复生产时；
- 原料来源、生产设备发生改变可能影响产品质量时；
- 出厂检验与上次型式检验有较大区别时；
- 食品安全监督部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除 4.1 以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 以同一批投料、同一班次生产的同一品种的产品为一批。

5.4.2 出厂检验从每批产品中随机抽取 10 个最小包装，不小于 1kg（净含量允差检验样本除外）。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取 20 个最小包装，不少于 2kg（净含量允差检验样本除外）。

5.5 判定规则

产品经检验，微生物指标不合格不得复检，直接判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格；其余指标如有不合格，可在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 及 GB 28050 的规定。运输包装标志应注明：产品名称、规格、生产厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重（质）量、体积、执行标准号及符合 GB/T 191 规定的有关包装储运图示标志要求。

6.2 包装

6.2.1 产品包装为袋装，包装材料应符合食品卫生要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内附有产品合格证。

6.3 运输

运输工具及车辆符合卫生要求，要保持清洁、干燥，不得与有毒、有异味的物品混运。运输过程中应避免曝晒、受潮、受压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、通风、干燥、阴凉的食品专用仓库，并应离地离墙，不得与有异味物品一起混放。

7 保质期

产品在按标准规定的运输、贮存条件下，从生产之日起保质期为 9 个月或 12 个月。

附录 A
(规范性附录)

蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品的质量要求

A.1 蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品以新鲜蔬菜、豌豆、玉米粒、水果为原料，经挑选、清洗、修整或不修整、成型或不成型、漂烫或不漂烫、拌糖或不拌糖、干燥、挑选、包装而成。

A.2 蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品的质量要求

蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 蔬菜干制品、豌豆、玉米粒、水果干制品的质量要求

项 目	指 标
色 泽	与原料固有的色泽相近或一致。
气味与滋味	具有原料的气味与滋味，无异味。
组织状态	具有该产品应有的组织状态，无结块，无霉变。
杂 质	无正常视力可见杂质。
水分，g/100g	≤ 12.0
总灰分(以干基计)，g/100g	≤ 12.0 (16.0 (脱水水芹菜、香菜、黄瓜、菠菜))
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 50
铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.9
亚硫酸盐(以 SO ₂ 计)，mg/kg	≤ 200
菌落总数，CFU/g	≤ 100 000
大肠菌群，MPN/100g	≤ 300
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出
农药残留限量	应符合 GB 2763 的规定。

^a 仅限以苹果、山楂为原料制成的产品。

附录 E:

备案编号: 322694S-2024

备案日期: 2024-12-02



Q/SYMS

江苏食俞美食品有限公司企业标准

Q/SYMS 0001S-2024

代替 Q/SYMS 0001S-2022

食用畜禽血制品系列

2024-11-11 发布

2024-12-03 实施

江苏食俞美食品有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/SYMS 0001S-2022，主要修改如下：

- 更新了污染物限量；
- 增加了配料；
- 修改了致病菌限量；
- 更新了规范性引用文件。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准贯彻执行了 GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要求。

本标准中铅（以 Pb 计）的限量 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“肉制品（畜食内脏制品除外）”规定的铅（以 Pb 计） $\leq 0.3\text{mg/kg}$ 的限量要求。

本标准由江苏食俞美食品有限公司提出并起草。

本标准的主要起草人：叶建峰、王景华。

本标准于 2019 年 8 月首次发布。2022 年 4 月第一次修订。2024 年 11 月第二次修订。

食用畜禽血制品系列

1 范围

本标准规定了食用畜禽血制品系列的分类、要求与试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以经检疫合格的禽畜血（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、味精、牛奶、乳粉、稀奶油、鸡蛋液、棕榈油、玉米油、椰子油、菜籽油、花生油、调味料酒、复合调味料、香辛料或粉（辣椒、花椒、生姜、大蒜、葱、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、月桂、桂皮、多香果、甘草、丁香、孜然、草果、砂仁、豆蔻、肉豆蔻）、果蔬粉（苹果、芒果、草莓、柠檬、猕猴桃、青梅、蓝莓、桑葚、桃、梨、菠萝、柑橘、香蕉、樱桃、柚子、杨梅、葡萄、西瓜、木瓜、哈密瓜、枇杷、桂圆、荔枝、百香果、火龙果、黑莓、番荔枝、萝卜、西芹、黄瓜）、人参（人工种植）中的一种或多种，添加柠檬酸钠、氯化钙、改性大豆磷脂、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯、聚二甲基硅氧烷及其乳液、黄原胶、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、香兰素、食品用香精的一种或多种，经过原料预处理、过滤、配料、搅拌、灌装、高温杀菌、包装等主要工艺制成的食用畜禽血制品系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.16 食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.44 食品安全国家标准 食品添加剂 抗坏血酸钠
- GB 1886.45 食品安全国家标准 食品添加剂 氯化钙
- GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
- GB 1886.238 食品安全国家标准 食品添加剂 改性大豆磷脂
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 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 大肠菌群计数
 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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
 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 食品中铅的测定
 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
 GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定
 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
 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 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- δ -内酯
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15680 棕榈油
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 19111 玉米油
 GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
 GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
 GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB 28403 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶
 GB 30612 食品安全国家标准 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液
 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 230 椰子油
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 70 号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》
 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)
 关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告(2023 年 第 4 号)

3 分类

- 3.1 产品依据主要原料不同进行分类,分为鸭血制品、鸡血制品、鹅血制品、猪血制品、牛血制品、羊血制品。
- 3.2 按食用方式不同分为即食型和非即食型。

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 禽畜血（鸭血、鸡血、鹅血、猪血、牛血、羊血）：应使用经过检疫、健康、无病的活禽或活畜所采得的血浆，呈暗红色、色泽均匀的液体，无污染、无异味，无正常视力可见杂质，并符合 GB 2707、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 4.1.2 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.5 牛奶：应符合 GB 25190 的规定。
- 4.1.6 乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.7 稀奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.8 鸡蛋液：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.9 棕榈油：应符合 GB/T 15680、GB 2716 的规定。
- 4.1.10 玉米油：应符合 GB/T 19111、GB 2716 的规定。
- 4.1.11 椰子油：应符合 NY/T 230 的规定。
- 4.1.12 菜籽油：应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 4.1.13 花生油：应符合 GB/T 1534、GB 2716 的规定。
- 4.1.14 调味料酒、复合调味料：应符合 GB 31644 的规定。
- 4.1.15 香辛料或粉（辣椒、花椒、生姜、大蒜、葱、八角、山奈、黑胡椒、白胡椒、月桂、桂皮、多香果、甘草、丁香、孜然、草果、砂仁、豆蔻、肉豆蔻）：应符合 GB/T 15691、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.16 果蔬粉（苹果、芒果、草莓、柠檬、猕猴桃、青梅、蓝莓、桑葚、桃、梨、菠萝、柑橘、香蕉、樱桃、柚子、杨梅、葡萄、西瓜、木瓜、哈密瓜、枇杷、桂圆、荔枝、百香果、火龙果、黑莓、番荔枝、萝卜、西芹、黄瓜）：应符合 NY/T 1884 的规定。
- 4.1.17 人参（人工种植）：应符合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）、关于“三新食品”目录及适用的食品安全标准的公告（2023 年 第 4 号）、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.18 柠檬酸钠：应符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.19 氯化钙：应符合 GB 1886.45 的规定。
- 4.1.20 改性大豆磷脂：应符合 GB 1886.238 的规定。
- 4.1.21 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 4.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯：应符合 GB 7657 的规定。
- 4.1.23 聚二甲基硅氧烷及其乳液：应符合 GB 30612 的规定。
- 4.1.24 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 4.1.25 抗坏血酸：应符合 GB 34754 的规定。
- 4.1.26 抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.44 的规定。
- 4.1.27 D-异抗坏血酸：应符合 GB 1886.49 的规定。
- 4.1.28 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.29 香兰素：应符合 GB 1886.16 的规定。
- 4.1.30 食品用香精：应符合 GB 30616 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀有光泽	将试样置于洁净的白瓷盘或盆内，放在光线充足处观察其色泽、杂质、组织形态并嗅其气味，品其滋味
组织状态	外形完整、有弹性，有微小气孔及析水	
滋味、气味	具有产品固有的气味、滋味、无异味，无异嗅	
状态	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
蛋白质, g/100g	≥	2.5 GB 5009.5
水分, g/100g	≤	96.0 GB 5009.3
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2 GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
铜(以 Cu 计), mg/kg	≤	0.1 GB 5009.15
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	1.0 GB 5009.123
N-二甲基亚硝酸盐, μg/kg	≤	3.0 GB 5009.26
^a 仅限添加油脂的产品。		

^a 仅限添加油脂的产品。

4.4 微生物限量与试验方法（仅限即食型）

微生物限量与试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量与试验方法

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				试验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3
沙门氏菌	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	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^b	5	0	0	—	GB 4789.6

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 进行。

^b 仅适用于牛乳制品。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量允差与试验方法

应符合国家市场监督管理总局令第70号〔2023〕《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

5.1.1 同一天、同一班次、同一批投料、同一生产线生产的包装完好的同一规格、同一品种的产品为一批次。

5.1.2 出厂检验的样本从每批产品中随机抽取不少于500g(不小于6个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

5.1.3 型式检验的样本从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于1kg(不小于8个最小包装单位，用于净含量允差检验的样本另计)。

5.2 原辅料入库检验

原辅料入库前应由厂质量监督检验部门按原料要求标准检验，合格后方可入库备用。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经生产厂按本标准检验合格，并出具合格证明后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数（即食型）、大肠菌群（即食型）和净含量允差。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 产品批量投产前或原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时；
- c) 本次出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1、4.5、4.7外的全部内容。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准要求，判该批产品或该次型式检验合格。

5.5.2 如有检验项目不符合本标准要求，可以在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。复检项目全部符合本标准要求则判该批产品或该次型式检验合格；如检验项目仍不符合本标准要求，判该批产品或该次型式检验不合格。

5.5.3 微生物指标不合格不得复检，判该批产品或该次型式检验不合格。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品销售包装标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。含人参（人工种植）的产品，应当标注不适宜人群和食用限量。

6.1.2 运输包装应标明产品名称、规格、厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、净重等标志，并符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品安全卫生要求及相关规定，包装应整齐、封口严密、不松散、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥，防雨、防晒，冷藏贮存的产品应采用冷链运输。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在常温、阴凉、干燥、通风的洁净库内或 0℃~10℃ 的冷藏环境中，并应离地至少 10cm，四周离墙不少于 20cm。不得与有毒、有害、有异味或可以影响产品质量的物品混贮。

7 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，常温下产品保质期为 10 个月，0℃~10℃ 条件下产品保质期为 18 个月。

附录 F:



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

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

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、茺菜、香椿、苕菜、芥菜、蒜香苗、蕹菜（空心菜）、芥菜、莴菜、茼蒿、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、茭角、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、黑豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、腊豆、蛇瓜、西红柿、胡萝卜、西兰花、雪里红、小白菜、豆角、甘蓝、紫甘蓝、油菜、黄秋葵、香薯叶、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、苋菜、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（干张、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、榆耳菇、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、山柰、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）、天门冬酰基丙氨酸甲酯（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、D-苯丙氨酸盐酸盐、焦亚硫酸钠、复合调味料[味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氨基苯基)-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。

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 咖啡粉应符合 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。

2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.23D-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。

2.1.32D-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。

- 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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.46 天门冬氨苯丙氨酸甲酯（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

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 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
葡萄糖苷 ^a (以葡萄糖当量计), g/kg	≤ 0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.121
山梨酸钾 (以山梨酸计) ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量 ^a , 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 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.140
糖精 ^a , g/kg	≤ 0.01	GB 5009.247
柠檬黄 (以柠檬黄计) ^a , g/kg	≤ 0.1	GB 5009.35
亮蓝 (以亮蓝计) ^a , g/kg	≤ 0.025	GB 5009.35
苋菜红 (以苋菜红计) ^a , 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ⁴	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 ⁴	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 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。

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

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、香椿、茼蒿、芥菜、蒜香苗、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、茭白、荸荠、茼蒿、茼蒿、百合、茼蒿、芥菜、芥菜、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、生菜花、油麦菜、黄秋葵、香薯叶、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、苜蓿菜、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（干张、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（香菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡枞菇、大球菇、榆耳菇、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）、天门冬氨酸丙氨酸甲酯（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-(2,4-二甲氨基苯基)-N2-(2-噻唑基)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。

郑州市三一香梅食品有限公司

附录 G:

QCS X22



Q/XHWF

青岛协和万福食品有限公司企业标准

Q/XHWF 0001S—2024

代替 Q/XHWF 0001S-2021

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年07月25日 13点16分

冷冻干燥肉制品

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年07月25日 13点16分

2024-07-25 发布

2024-07-26 实施

青岛协和万福食品有限公司 发布



Q/XHWF 00015-2024

前 言

本标准严格按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/XHWF 00015-2021年10月份发布的《冷冻干燥肉制品》。

本标准与 Q/XHWF 00015-2021年10月份发布的《冷冻干燥肉制品》相比主要变化如下：

——增加范围中的用料；

——补充了术语和定义。

本标准由青岛协和万福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杜春胜、仇雪玲、李慧。

本标准自发布之日起有效期限3年，到期复审。

企业标准信息公共服务平台
公开 2024年07月25日 13点16分



冷冻干燥肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻干燥肉制品的术语和定义、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存的要求。

本标准适用于以鲜(冻)畜、禽肉或畜、禽可食用副产品为主要原料,添加或不添加蔬菜或其制品、膨化豆制品、调味品(食用盐、白砂糖、味精、食醋、酱油、香辛料、调味料酒等)、复合调味料、食用调味油、食用淀粉、麦芽糊精、黄酒、植物油、食用动物油、干制红枣等中的一种或几种辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精等中的一种或几种,经原料验收、原料处理、调理(或不调理)、蒸煮(或不蒸煮)、成型(或不成型)、冷冻、干燥、磨粉或不磨粉、包装、检验、成品贮存等工序制成的冷冻干燥肉制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- 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 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 大肠菌群计数
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157、H7/NM 检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中砷及无机砷的测定



Q/XHNF 00015-2024

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中砷的测定
GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中锡的测定
GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中N-亚硝胺类化合物的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
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/T 9696.19 肉与肉制品 取样方法
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 13662 黄酒
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 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分:麦芽糊精
GB/T 20903 调味品分类
GB/T 23969 肉干质量通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
SB/T 10416 调味料类
SB/T 10453 膨化豆制品
T/GZSX 015 食用调味油
T/HBCIA 006 食用香精质量标准
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则(含第1号修改单)
国家市场监督管理总局令(2023)第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 冷冻干燥肉制品

以鲜(冻)畜、禽肉或畜、禽可食用副产品为主要原料,添加或不添加蔬菜或其制品、膨化豆制品、调味品(食用盐、白砂糖、味精、食醋、酱油、香辛料、调味料酒等)、复合调味料、食用调味油、食用淀粉、麦芽糊精、黄酒、植物油、食用动物油、干制红枣中的一种或几种辅料,添加或不添加食品添加剂、食品营养强化剂、食品用香精中的一种或几种,经原料验收、原料处理、调理(或不调理)、煮煮(或不煮煮)、成型(或不成型)、冷冻、干燥、磨粉或不磨粉、包装、检验、成品贮存等工序制成的冷冻干燥薄片状、粒状、丝状、粉状等肉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料

2

**4.1.1 鲜(冻)畜、禽肉、畜、禽副产品**

应符合GB 2707的规定。

4.1.2 蔬菜或蔬菜制品

应符合GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

4.1.3 膨化豆制品

应符合SB/T 10453的规定。

4.1.4 调味品(食用盐、白砂糖、味精、食醋、酱油、香辛料、调味料酒等)

应符合GB 2721、GB/T 317、GB 2720、GB 2719、GB 2717、GB 30616、SB/T 10416的规定。

4.1.5 复合调味料

应符合GB 31644的规定。

4.1.6 食用调味油

应符合T/GZSX 015的规定。

4.1.7 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

4.1.8 麦芽糊精

应符合GB/T 20882.6的规定。

4.1.9 黄酒

应符合GB/T 13662的规定。

4.1.10 植物油

应符合GB 2716的规定。

4.1.11 食用动物油

应符合GB 10146的规定。

4.1.12 干制红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.13 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.1.14 食品营养强化剂

应符合GB 14880的规定。

4.1.15 食品用香精

应符合T/HBCIA 006的规定。

4.1.16 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物,无杂质和霉斑



Q/XHMF 00015-2024

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 20.0	GB 5009.3

4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

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	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ⁵	GB 4789.3

4.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中的规定。

4.6 兽药残留限量

兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

4.7 致病菌限量

应符合GB 29921的规定。

5.0 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第70号《定量包装商品计量监督管理办法》规定,按JJF 1070中规定的方法检验。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和规定。

6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合GB 2760要求及卫生部关于食品添加剂的相关规定。

7 生产加工卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一班次,同一生产线,同一配方(同一品种),同一原料生产的包装完好的产品为一批。

8.2 抽样

从同班次生产的同品种,同规格的产品为一批,随机取3件至5件混装,总量不得少于1000g。将样品平均分成两份,一份用于检验,一份留样备查。

8.3 检验

8.3.1 检验项目

出厂检项目:感官、水分、净含量、菌落总数、大肠菌群。

8.3.2 产品出厂

每批产品需经质量检验部门检验合格并签发出厂检验报告单方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年至少一次,有下列情况之一时必须进行:

4



- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原料材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；

8.4.2 判定规则

- 8.4.2.1 检验项目全部符合本标准的规定，判定该产品为合格产品。
- 8.4.2.2 出厂检验项目如有一项(微生物项目中的菌落总数和大肠菌群除外)不符合本标准规定，可加倍抽样复验，复验后仍有一项或一项以上不符合本标准的，判定该产品为不合格品。
- 8.4.2.3 规定的微生物项目中有1项不符合本标准的规定，则判定为不合格品，不应复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 产品内包装采用聚乙烯复合材料和聚乙烯材料，应符合 GB 4806.13、GB 4806.7 的规定。
- 9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。
- 9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

- 9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 9.3.2 搬运时应轻搬、轻放，严禁抛摔、撞击、挤压。
- 9.3.3 运输过程中不得暴晒、淋雨、受潮。

9.4 贮存

- 9.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品同库贮存。
- 9.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，库房内温度保持在25℃以下，湿度保持在65%以下。
- 9.4.3 产品不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应有10cm以上的垫板。
- 9.4.4 产品在本标准规定的条件下运输贮存，保质期不高于16个月。

附录 H:

Q/MAF

绵阳安福魔芋开发有限公司企业标准

Q/MAF0001S-2022

魔芋淀粉制品

2022-11-21 发布

2022-12-21 实施

绵阳安福魔芋开发有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 技术要求	3
5 检验规则	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期	6

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 2713 《食品安全国家标准 淀粉制品》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《魔芋淀粉制品》标准。

本标准由绵阳安福魔芋开发有限公司提出。

本标准起草单位：绵阳安福魔芋开发有限公司。

本标准主要起草人：袁亮、赵娟、殷吉勇。

魔芋淀粉制品

1 范围

本标准规定了魔芋淀粉制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。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/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- 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 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 大肠菌群计数
- 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 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 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 10460 豌豆
 GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB/T 18104 魔芋精粉
 GB/T 20654 海带
 GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
 GB/T 22267 孜然
 GB/T 22300 丁香
 GB/T 23597 干紫菜
 GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
 GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 29343 木薯淀粉
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
 GB/T 32727 肉豆蔻
 NY/T 494 魔芋粉
 NY/T 954 小粒黄豆
 NY/T 1071 洋葱
 NY/T 1267 萝卜
 NY/T 1506 绿色食品 食用花卉
 NY/T 1729 芹菜
 NY/T 1835 大葱
 GH/T 1194 大蒜
 QB 1007 罐头食品净重和固形物含量的测定
 QB/T 3791 食品添加剂 甜菜红
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10439 香腌菜
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

3.1 非即食魔芋淀粉制品

以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、水、魔芋粉、魔芋精粉中两种或多种为原料，添加柠檬酸、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或多种，经搅拌、膨化、安定、精炼、凝固成型（使用加工助剂氢氧化钙）、分切造型、浸泡、清洗、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的非即食魔芋淀粉制品。

3.2 即食魔芋淀粉制品

以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、水、魔芋粉、魔芋精粉中两种或多种为原料，辅以植物油、调味油、菜籽油、大豆油、豌豆、花生、黄豆、萝卜、海带、紫菜、黄花菜、白砂糖、辣椒、泡辣椒、泡姜、洋葱、芹菜、孜然、花椒、葱、生姜、大蒜、橘皮、八角、山奈、草果、小茴香、桂皮、丁香、肉豆蔻、鸡精调味料、酵母抽提物、食用盐中的一种或多种，添加柠檬酸、卡拉胶、谷氨酸钠、乳酸、冰乙酸、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、甜菜红、D-异抗坏血酸钠中的一种或多种，经搅拌、膨化、安定、精炼、凝固成型（使用加工助剂氢氧化钙）、分切造型、浸泡、清洗、冷冻、解冻、蒸煮、脱水、配料、炒料、拌料、包装、杀菌或不杀菌、冷却、装箱而成的即食魔芋淀粉制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.2 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 4.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.5 甜菜红应符合 QB/T 3791 的规定。
- 4.1.6 氢氧化钙应符合 GB 25572 的规定。
- 4.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 4.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.1.11 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.1.14 调味油应符合有效的企业标准规定。
- 4.1.15 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 4.1.16 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.17 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 4.1.18 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 4.1.19 海带应符合 GB/T 20554 的规定。
- 4.1.20 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 4.1.21 黄花菜应符合 NY/T 1506 的规定。
- 4.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 4.1.24 泡辣椒、泡姜应符合 SB/T 10439 的规定。
- 4.1.25 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 4.1.26 芹菜应符合 NY/T 1729 的规定。
- 4.1.27 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 4.1.28 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.29 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 4.1.30 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.31 大蒜应符合 GB/T 1194 的规定。
- 4.1.32 橘皮、山奈、草果、小茴香应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691 的规定。

- 4.1.33 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 4.1.34 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 4.1.35 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.36 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 4.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.38 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 4.1.39 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.40 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 4.1.41 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.1.42 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.43 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.44 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 4.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.46 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 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
色泽	具有该产品固有的色泽	取适量样品置于白瓷盘中，在充足的自然光线下，采用目测、鼻嗅、口尝的方法。
组织形态/性状	具有该产品固有的形态，不发霉，无发毒，无变质	
味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
		非即食魔芋淀粉制品	即食魔芋淀粉制品	
固形物/(g/100g)	≥	50	-	GB 1007
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.49		GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5.0		GB 5009.22

4.4 微生物限量

4.4.1 即食魔芋淀粉制品的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
	即食魔芋淀粉制品				
	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	2	20	10 ³	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.4.2 即食魔芋淀粉制品的致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g或/25mL表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

4.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

5.3 型式检验

5.3.1 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。

5.3.2 型式检验项目为本标准 4.2（感官要求）、4.3（理化指标）、4.4（微生物限量、致病菌限量）全部项目。

5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

5.5 抽样方法和抽样数量

5.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 500g（不低于 2 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 10 个月。

四川省食品安全企业标准备案登记表

企业名称		绵阳安福魔芋开发有限公司	
注册地址		北川羌族自治县安昌镇下河街100号	
法定代表人或负责人	赵曦	手机号码	15082181555
食品标准名称	魔芋淀粉制品	标准编号	Q/MAF00015-2022
标准发布日期	2022-11-21	标准实施日期	2022-12-21
适用的食品类别		淀粉及淀粉制品（淀粉制品）	
是否为集团公司备案		否	
适用范围		绵阳安福魔芋开发有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示（2022.11.24-2022.12.22），公示期间未收到意见和建议。	
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅（以Pb计）/（mg/kg）≤0.49
		依据的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准名称，对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅（以Pb计）/（mg/kg） 淀粉及淀粉制品（淀粉制品）≤0.5
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准、四川省食品安全地方标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）：  企业法定代表人或负责人签字：赵曦 2022年12月23日		备案登记情况：  2023年01月19日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

附录 I:

备案号: QB64/0073S-2024

Q/HWMY

宁夏昊王米业集团有限公司企业标准

Q/HWMY 0009S—2024

方便米饭

2024-01-31发布

2024-01-31实施

宁夏昊王米业集团有限公司 发 布

前 言

本文件参考GB/T 31323《方便米饭》国家标准制定。

本标准是按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HMY0009S-2022《方便米饭》。

本标准与Q/HMY0009S-2022比较，主要变化如下：

—调整了微生物检验要求。

本标准由宁夏吴王米业集团有限公司提出。

本标准由宁夏吴王米业集团有限公司负责起草。

本标准主要起草人：王建华、郇志军、郭进英。

本标准有效期五年。

方便米饭

1 范围

本文件规定了方便米饭的术语和定义、原料和食品专用发热包、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以熟化米为主要原料，配以（或不配）料包、蔬菜包、酱料包、菜骨包、水包、食品专用发热包，共同组合（或单一）包装而成的方便米饭。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

Q/HWSX 0006S 熟化米

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病微生物限量

GB 28060 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

原国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

方便米饭

以熟化米为主要原料，配以（或不配）料包、蔬菜包、酱料包、菜香包、水包、食品专用发热包，共同组合（或单一）包装而成的方便米饭。

3.2

菜香包

以熟肉制品或蔬菜制品、植物油、调味料为主要原料，制成的单一或多种组合的配以米饭食用的菜香包。

3.3

自热

按照规定的方法操作，食品专用发热包与冷水混合后能够持续产生热量，从而对原辅料起到加热作用的功能。

4 原辅料和食品专用发热包

4.1 原辅料

- 4.1.1 熟化米应符合 Q/HMSX 0006S 要求。
- 4.1.2 肉类应符合 GB 2707 要求。
- 4.1.3 食用植物油应符合GB 2716 要求。
- 4.1.4 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 4.1.5 蔬菜应新鲜，无腐烂变质，并应符合相关标准要求。
- 4.1.6 调味料及其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 食品专用发热包

发热包应完好，无泄漏，不能与食品直接接触。应符合相关标准的规定，与适量冷水混合后，可使加热容器中的水温达到85℃以上，维持一定的时间。

5 技术要求

5.1 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
色 泽	米包、料包、蔬菜包、酱料包、菜香包均应具有产品固有的色泽
组织形态	米包、料包、蔬菜包、酱料包、菜香包均应具有产品固有的组织形态，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	米包、料包、蔬菜包、酱料包、菜香包均应具有产品固有的滋味与气味，无异味

5.2 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
水分 ^a / (g/100g)	≤14.0
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤3
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100g)	≤0.25
复水性 ^c / min(米饭无硬芯)	≤15
铅 ^c / (mg/kg)	≤0.5
a 仅适用于米包的检验 b 仅适用于料包、蔬菜包、酱料包、菜香包的检验 c 适用于米包、料包、蔬菜包、酱料包、菜香包的单一检验或混合检验	

5.3 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	指标
菌落总数 ^a / (CFU/g)	≤100 000
大肠菌群 ^a / (MPN/g)	≤100
致病菌 ^b	按 GB 29921 规定执行
a 适用于米包、料包、蔬菜包、酱料包、菜香包的单一检验或混合检验 b 仅适用于料包、蔬菜包、酱料包、菜香包的检验	

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 试验方法

- 8.1 感官指标用感官方法检验。
 8.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
 8.3 酸价按 GB 5009.229 规定方法检验。
 8.4 过氧化值按 GB 5009.227 规定方法检验。
 8.5 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
 8.6 菌落总数按 GB 4789.2 规定方法检验。
 8.7 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
 8.8 致病菌按 GB 29921 规定方法检验。

8.9 复水性：取 150g 的米粒，置于 1000mL 带盖的保温容器中，加入约 2 倍米粒重量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记录时间。用勺子取软化的米粒，用两片玻璃片夹紧软化的米粒，观察糊化状态无明显硬心时，记录所用复水时间。

9 检验规则

9.1 组批与抽样

以同一班次生产加工的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样2kg（或不少于10个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

9.2 检验

9.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量、水分、复水性、菌落总数、大肠菌群。

9.2.2 型式检验

型式检验每6个月进行1次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监管部门提出要求时。

9.3 复检

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

10 标志、包装、运输、贮存

10.1 标志

按GB 7718和GB 28050规定执行。

10.2 包装

包装材料应符合食品安全要求，包装应严密。包装定量误差应符合原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

10.3 运输

10.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

10.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

10.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下保质期为12个月。

编制说明

本标准适用于以自制方便米饭包、外购的【方便米饭包（干）、方便米饭包（湿）中的一种】中的一种为主要原料，搭配或不搭配自制配料包{方便菜肴包、调味品包【固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、调味油包（辣油包、油包）中的一种或几种】、菜包中的一种或几种}、外购配料包【方便菜肴包、熟肉制品包、腊肉制品包、魔芋淀粉制品包、外购年糕包（大米制品）、食用菌制品包、豆制品包（油炸豆皮、豆丁黄豆包）、蛋制品包、熟制水产品包、酱卤肉包、熟肉干制品包、藻类制品包（海苔包、裙带菜包）、食用菌包（金针菇包）、熟制坚果及籽类制品包、混合蔬菜制品包、畜禽血制品包、罐头食品包、酱腌菜包、芝麻酱包、芝麻海苔包、干菜包、半固态复合调味料包、包装饮用水包中的一种或几种】，经组合包装而成的方便米饭。

自制方便米饭包：（见本企业标准Q/HJH 0002S）

自制方便菜肴包：以鸡肉、牛肉、鸭肉、饮用水、猪肉、淀粉（小麦淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、小麦粉、土豆、杏鲍菇、平菇、香菇、海鲜菇、洋葱、豆豉、植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、酿造酱油（含焦糖色）、调味料酒、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、食用盐、白砂糖、羟丙基二淀粉磷酸酯、冰糖、味精、鸡精调味料、香辛料【花椒、八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、月桂叶（香叶）、姜黄、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拨、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽中的一种或几种】、黑胡椒、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）中的几种为原料，经预处理、炒制调理、熬制、计量包装、灭菌、风淋冷却等工艺制成。

自制固态复合调味料：以食用盐、味精、白砂糖、食用玉米淀粉、麦芽糊精、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、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽中的一种或几种】、辣椒、花椒、姜、酵母抽提物、姜粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、混合、过筛（仅限粉体）、包装而成的含两种或两种以上调味品的产品

自制半固态复合调味料：以食用牛油、食用猪油、起酥油（精炼棕榈油、食品添加剂【抗氧化剂（丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）】）、植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、芝麻、食用鸡油（精炼鸡油）、食用猪油、食用盐、甜面酱、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、芝麻酱、姜、大葱、洋葱、蒜、酿造酱

油（含或不含焦糖色）、牛骨白汤（牛骨、饮用水、食用盐、香辛料）、辣椒、花椒、姜黄、辣椒粉、八角、小茴香、酱腌菜、豆豉（豆制品）、味噌酱（水、非转基因大豆、大米、食用盐、食用酒精）、牛肉、香辛料【八角、肉桂、小茴香、孜然、桂皮、姜黄、月桂叶（香叶）、丁香、草果、山奈、香茅、砂仁、薄荷、香豆蔻、荜拔、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽】、酸水解植物蛋白调味液、味精、白砂糖中的几种为原料，添加或不添加生活饮用水，添加或不添加柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用玉米淀粉、辣椒调味料（辣椒、麦芽糊精）、黄原胶、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、辣椒油树脂、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、辣椒红、山梨酸钾中的一种或几种，经预处理（清洗或粉碎或解冻）、配料、二次炸制、冷却、恒温储存、包装而成含两种或两种以上调味品的产品。

自制调味油包（液态复合调味料）：以植物油（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用猪油、食用牛油、食用鸡油、辣椒、味精、芝麻、花椒、葱、姜、洋葱、蒜、香辛料【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、荜拔、百里香、香椿芽、木姜子、高良姜、芫荽】中的一种或几种为原料，添加或不添加白砂糖、食用盐、麦芽糊精、食品用香精、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、辣椒红、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、加热或炸制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味品的产品。

自制液体调味料包：以酿造酱油、麦芽糖浆、饮用水、味精、食用盐、白砂糖、螺蛳膏{螺蛳肉、植物油、姜、蒜、酿造酱油（含焦糖色）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、香辛料、食用香精}、螺蛳肉、鸡骨高汤{鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡油、饮用水、味精、白砂糖、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料}、鸡肉汤（鸡肉、饮用水）、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、植脂末中的一种或几种为原料，添加或不添加谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、食品用香料（黑胡椒油树脂、白胡椒油树脂、黄芥末油树脂、辣椒酞、桂圆酞、孜然油、大蒜油、洋葱油、生姜油、香葱油、蓖麻油、花椒提取物、生姜提取物、香叶提取物、甘草提取物、L-天冬酰胺、肉桂酸钾中的一种或几种）、食品用香精中的一种或几种，经配料、加热混合（仅限加水产品）、冷却（仅限加热产品）、包装而成含两种或两种以上调味品的产品。

自制菜包（见本企业标准Q/HJH 0006S）。

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，制定本企业标准，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。

河南京华食品科技开发有限公司