



412691S-2025



河南亿家红调味食品有限公司企业标准

Q/HYT 0002S-2025

方便菜肴（熟肉制品）

2025-09-10 发布

2025-09-10 实施

河南亿家红调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南亿家红调味食品有限公司提出。

本标准由河南亿家红调味食品有限公司起草。

本标准起草人：吴成伟 朱风营

本标准自发布实施日起替代：Q/HYT 0002S-2024

H N

Q B

方便菜肴（熟肉制品）

1 范围

本标准规定了方便菜肴（熟肉制品）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、猪骨肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉、鸭肉、鹅肉）、腊肉、腊肠、火腿肠中的一种或多种（经预处理）为主要原料，添加或不添加鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、螺蛳肉、花蛤肉）、酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角、腌制榨菜）、食用藻类[裙带菜（海木耳）、紫菜、海带、龙须菜、羊栖菜、石花菜、鹿角菜、海白菜]、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、照烧酱、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、油麦菜、青菜（青梗菜、上海青、万年青）、木耳菜（落葵）、马齿苋、灰灰菜、养心菜、苜蓿（金花菜）、豆瓣菜（西洋菜）、地肤菜（扫帚菜）、苋菜、菊苣（苦苣、苦菊）、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜（空心菜）、芫荽（香菜）、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、藜蒿、红薯叶、叶用甜菜、薄荷叶、莼菜、芥蓝、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜）、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、白菜（娃娃菜）、菜薹、乌塌菜、油菜、荆芥、芥菜、芥菜、生菜（叶用莴苣）、菠菜、韭菜、大葱、小葱、蒜头、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、洋葱、花椰菜、青花菜（西兰花）、榨菜、胡萝卜、萝卜（白萝卜、青皮萝卜、红萝卜、小型萝卜）、生姜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、甜椒（菜椒）、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、佛手瓜、苦瓜、丝瓜、西瓜、蛇瓜、白兰瓜、木瓜、牛蒡根、草石蚕（宝塔菜）、土豆（马铃薯）、甘薯、紫薯、木薯、山药、菊芋（洋姜）、魔芋、芋头、豆薯、茨菇、甜菜根、菱角、青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆、绿豆芽、黄豆芽、嫩玉米、茭白、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、莲子、荸荠、黄秋葵、雪菜（雪里蕻、腊菜）、梅干菜、黄花菜（忘忧草、金针菜）、百合、芡实、鱼腥草、地黄、杏鲍菇、香菇、木耳、银耳、白灵菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、马鞍菌、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、豆腐、豆腐干中的一种或多种（经预处理），在锅内添加大豆油或猪油（加热），与生姜、大葱、大蒜、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、料酒、豆豉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、蚝油、虾酱、咖喱粉、黑胡椒、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花]中的一种或多种（经预处理），添加或不添加谷氨酸钠（味精）、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、

脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。

根据所用原辅料不同可分为不同品种的产品。

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 猪肉、猪骨肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉、鸭肉、鹅肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.3 腊肉应符合 GB 2730 的规定。

2.1.4 腊肠应符合 QB/T 8073 的规定。

2.1.5 火腿肠应符合 GB/T 20712 的规定。

2.1.6 鱼肉、虾肉、蟹肉、螺蛳肉、花蛤肉应符合 GB 2733 和 GB 10136 的规定。

2.1.7 芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角、腌制榨菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 裙带菜（海木耳）、紫菜、海带、龙须菜、羊栖菜、石花菜、鹿角菜、海白菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、照烧酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.10 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。

2.1.11 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。

2.1.12 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。

2.1.13 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.14 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。

2.1.15 油麦菜、青菜（青梗菜、上海青、万年青）、木耳菜（落葵）、马齿苋、灰灰菜、养心菜、苜蓿（金花菜）、豆瓣菜（西洋菜）、地肤菜（扫帚菜）、苋菜、菊苣（苦苣、苦菊）、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜（空心菜）、芫荽（香菜）、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、藜蒿、红薯叶、叶用甜菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.16 薄荷叶应符合 GB/T 32736 的规定。

2.1.17 莼菜应符合 NY/T 701 的规定。

2.1.18 芥蓝应符合 NY/T 10643 的规定。

2.1.19 结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜）、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。

2.1.20 芹菜（欧芹、小香芹、西芹）应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.21 白菜（娃娃菜）、菜薹、乌塌菜、油菜应符合 NY/T 654 的规定。

2.1.22 荆芥、芥菜、芥菜应符合 NY/T 1324 的规定。

- 2.1.23 生菜（叶用莴苣）应符合 NY/T 1984 的规定。
- 2.1.24 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.25 韭菜、大葱、小葱、蒜头、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、洋葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.26 花椰菜应符合 NY/T 962 的规定。
- 2.1.27 青花菜（西兰花）应符合 NY/T 941 的规定。
- 2.1.28 榨菜应符合 GH/T 1011 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.30 萝卜（白萝卜、青皮萝卜、红萝卜、小型萝卜）应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.31 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.32 番茄（西红柿）、茄子、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、甜椒（菜椒）应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.33 瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、佛手瓜、苦瓜、丝瓜、西瓜、蛇瓜、白兰瓜、木瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.34 牛蒡根、草石蚕（宝塔菜）、土豆（马铃薯）、甘薯、紫薯、木薯、山药、菊芋（洋姜）、魔芋、芋头、豆薯、茨菇、甜菜根、菱角应符合 NY/T 745 的规定。
- 2.1.35 青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆、绿豆芽、黄豆芽、嫩玉米应符合 NY/T 748 的规定。
- 2.1.36 茭白应符合 NY/T 835 的规定。
- 2.1.37 竹笋应符合 QB/T 1406 的规定。
- 2.1.38 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。
- 2.1.39 莴笋（莴苣）应符合 NY/T 582 的规定。
- 2.1.40 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.41 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.42 荸荠应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.43 黄秋葵应符合 NY/T 3270 的规定。
- 2.1.44 雪菜（雪里蕻、腊菜）应符合 QB/T 1401 的规定。
- 2.1.45 梅干菜应符合 T/JGE 3022 的规定。
- 2.1.46 黄花菜（忘忧草、金针菜）应符合 DB43/T 1452 的规定。
- 2.1.47 百合、芡实、鱼腥草应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。
- 2.1.48 地黄应清洁、卫生、无污染，符合国家卫健委(2024 年第 4 号)公告的规定。
- 2.1.49 鸡枞菌、马鞍菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.50 杏鲍菇应符合 GB 7096 和 GB/T 45885 的规定。
- 2.1.51 香菇应符合 GB 7096 和 GB/T 38581 的规定。

- 2.1.52 木耳应符合 GB 7096 和 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.53 银耳应符合 GB 7096 和 NY/T 834 的规定。
- 2.1.54 白灵菇应符合 GB 7096 和 NY/T 1836 的规定。
- 2.1.55 金针菇应符合 GB 7096 和 GB/T 37671 的规定。
- 2.1.56 茶树菇应符合 GB 7096 和 GB/T 37749 的规定。
- 2.1.57 平菇应符合 GB 7096 和 GB/T 23189 的规定。
- 2.1.58 猴头菇应符合 GB 7096 和 GB/T 45882 的规定。
- 2.1.59 羊肚菌应符合 GB 7096 和 GB/T 45883 的规定。
- 2.1.60 牛肝菌应符合 GB 7096 和 GB/T 23191 的规定。
- 2.1.61 松茸应符合 GB 7096 和 GB/T 23188 的规定。
- 2.1.62 竹荪应符合 GB 7096 和 NY/T 836 的规定。
- 2.1.63 大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白应符合 GB 20371 和 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.64 豆腐、豆腐干应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.65 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.66 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.67 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.68 大蒜应符合 NY/T 1791 或 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.69 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.70 洋葱应符合 GH/T 1139 的规定。
- 2.1.71 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.72 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.73 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.74 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.75 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.76 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.77 鸡精调味料应符合 GB/T 45352 或 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.78 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.79 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.80 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.81 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.82 虾酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.83 咖喱粉应符合 GB 31644 和 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.84 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

- 2.1.85 大清桂、龙蒿、阴香、葛缕子、蒔萝、香豆蔻、白欧芥、木姜子、阿魏、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、调料九里香、山奈、甘牛至、香旱芹、菖蒲、枫茅、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、姜黄、蒙百里香应符合 GB/T 21725 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.86 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.87 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.88 小豆蔻应符合 GB/T 22305.1 的规定。
- 2.1.89 小茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
- 2.1.90 牛至应符合 GB/T 22302 的规定。
- 2.1.91 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.92 多香果应符合 GB/T 30380 的规定。
- 2.1.93 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.94 芹菜籽应符合 GB/T 22303 的规定。
- 2.1.95 芫荽、香菜籽应符合 DB45/T 280 的规定。
- 2.1.96 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.97 甜罗勒应符合 GB/T 22304 的规定。
- 2.1.98 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.99 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.100 香茅应符合 GH/T 1283 的规定。
- 2.1.101 薄荷应符合 GB/T 32736 的规定。
- 2.1.102 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.103 辣根应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.104 月桂叶（香叶）应符合 GB/T 30387 的规定。
- 2.1.105 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.106 石榴应符合 LY/T 2135 的规定。
- 2.1.107 香椿应符合 DB37/T 3951 的规定。
- 2.1.108 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.109 芒果应符合 NY/T 3011 的规定。
- 2.1.110 杨桃应符合 NY/T 488 的规定。
- 2.1.111 豆蔻应符合 GB/T 30379 的规定。
- 2.1.112 刺柏应符合 GB/T 32728 的规定。
- 2.1.113 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.114 葫芦巴应符合 GB/T 32734 的规定。
- 2.1.115 草果应符合 GH/T 1366 的规定。

- 2.1.116 香荚兰应符合 GB/T 22268 的规定。
- 2.1.117 迷迭香应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.118 留兰香应符合 GB/T 34260 和 GB/T 34259 的规定。
- 2.1.119 当归应符合 DBS62/ 001 的规定。
- 2.1.120 藏红花应符合 GB/T 22324.1 的规定。
- 2.1.121 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.122 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.123 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.124 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.125 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.126 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.127 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.128 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.129 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.130 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.131 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.132 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	具有产品应有的状态，无霉变	取适量试样，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 18	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.28 (肉制品) 0.4 (畜禽内脏制品)	GB 5009.12

镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺, μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限于添加该食品添加剂的产品。			
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^b 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 仅适用于以牛肉为主要原料制成的产品。					
n: 为同一批次产品应采集的样品件数; c: 为最大可允许超出 m 值的样品数; m: 为微生物指标可接受水平的限量值;					
M: 为微生物指标的最高限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

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。型式检验应符合国家相

关规定。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、猪骨肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡胗肉、鸡心肉、鸭肉、鹅肉）、腊肉、腊肠、火腿肠中的一种或多种（经预处理）为主要原料，添加或不添加鲜（冻）动物性水产品（鱼肉、虾肉、蟹肉、螺蛳肉、花蛤肉）、酱腌菜（芽菜、泡椒、泡小米辣、盐渍豇豆、梅干菜、盐渍泡青菜、盐渍竹笋、酸豆角、腌制榨菜）、食用藻类[裙带菜（海木耳）、紫菜、海带、龙须菜、羊栖菜、石花菜、鹿角菜、海白菜]、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、照烧酱、郫县豆瓣、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、油麦菜、青菜（青梗菜、上海青、万年青）、木耳菜（落葵）、马齿苋、灰灰菜、养心菜、苜蓿（金花菜）、豆瓣菜（西洋菜）、地肤菜（扫帚菜）、苋菜、菊苣（苦苣、苦菊）、罗勒、茼蒿、茴香叶、蕹菜（空心菜）、芫荽（香菜）、香椿芽、芝麻叶、紫苏、萝卜缨、藜蒿、红薯叶、叶用甜菜、薄荷叶、莼菜、芥蓝、结球甘蓝（卷心菜、圆白菜、高丽菜、包菜、包心菜）、芜菁甘蓝、抱子甘蓝、球茎甘蓝、皱叶甘蓝、芹菜（欧芹、小香芹、西芹）、白菜（娃娃菜）、菜薹、乌塌菜、油菜、荆芥、芥菜、芥菜、生菜（叶用莴苣）、菠菜、韭菜、大葱、小葱、蒜头、大蒜、蒜苗、蒜黄、蒜苔（蒜薹）、洋葱、花椰菜、青花菜（西兰花）、榨菜、胡萝卜、萝卜（白萝卜、青皮萝卜、红萝卜、小型萝卜）、生姜、番茄（西红柿）、茄子、辣椒（青椒、红椒、黄椒、尖椒）、甜椒（菜椒）、瓠瓜、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、佛手瓜、苦瓜、丝瓜、西瓜、蛇瓜、白兰瓜、木瓜、牛蒡根、草石蚕（宝塔菜）、土豆（马铃薯）、甘薯、紫薯、木薯、山药、菊芋（洋姜）、魔芋、芋头、豆薯、茨菇、甜菜根、菱角、青刀豆条、芸豆条、豆角、扁豆条、四季豆、蚕豆、豌豆、豌豆尖、豌豆苗、豌豆芽、毛豆、青豆、红豆、豇豆、扁豆、菜豆、绿豆、绿豆芽、黄豆芽、嫩玉米、茭白、竹笋、芦笋、莴笋（莴苣）、莲藕、莲子、荸荠、黄秋葵、雪菜（雪里蕻、腊菜）、梅干菜、黄花菜（忘忧草、金针菜）、百合、芡实、鱼腥草、地黄、杏鲍菇、香菇、木耳、银耳、白灵菇、金针菇、茶树菇、平菇、猴头菇、羊肚菌、牛肝菌、松茸、竹荪、鸡枞菌、马鞍菌、大豆拉丝蛋白、大豆组织蛋白、豆腐、豆腐干中的一种或多种（经预处理），在锅内添加大豆油或猪油（加热），与生姜、大葱、大蒜、洋葱中的一种或多种（经预处理）分别投进锅里烘炒（翻炒、加水），添加或不添加食用玉米淀粉（加水混匀），添加白砂糖、酿造酱油、酿造食醋、料酒、豆豉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、食用盐、蚝油、虾酱、咖喱粉、黑胡椒、香辛料[丁香、八角、小豆蔻、小茴香、大清桂、牛至、龙蒿、百里香、阴香、多香果、肉豆蔻、芹菜籽、芫荽、香菜籽、葛缕子、莳萝、香豆蔻、桂皮、甜罗勒、白欧芥、白胡椒、木姜子、花椒（红花椒、青花椒、藤椒）、阿魏、香茅、砂仁、韭葱、高良姜、荜拔、黑芥子、薄荷、辣椒、辣根、调料九里香、山奈、月桂叶（香叶）、甘草、石榴、甘牛至、香椿、芝麻、芒果、香旱芹、杨桃、豆蔻、菖蒲、枫茅、刺柏、刺山柑、细叶芹、欧芹、罗晃子、孜然、姜黄、葫芦巴、草果、香荚兰、迷迭香、留兰香、当归、蒙百里香、藏红花]中的一种或多种（经预处理），添加或不添加谷氨酸钠（味精）、冰醋酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、山梨酸钾、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、食品用香精中的一种或多种，经熬制、灌装、杀菌、包装而制成的方便菜肴（熟肉制品）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订

本标准，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。

河南亿家红调味食品有限公司

H N

Q B