



412819S-2025



焦作市华豫斋清真食品有限公司企业标准

Q/JHQS 0005S-2025

方便米饭

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

焦作市华豫斋清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市华豫斋清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：丁海霞。

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。

本标准适用于外购方便米饭包，搭配自制方便菜肴包或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头、包装饮用水中的一种或几种]，搭配或不搭配自热包，经组合包装而成的方便米饭。

自制方便菜肴包：以畜禽（鸡、鸭、羊、牛）肉或及副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮）、可食用鱼、虾、腐竹、豆腐、鸡蛋中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切，加入腐竹、豆腐、鸡蛋、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、酸豆角中的一种或几种）、蔬菜[黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、甜椒、红椒、彩椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、芥菜、苋菜、生菜、西兰花、雪菜、藿香叶、扁豆、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、芝麻叶、红薯、土豆、甘薯、紫薯、木薯、芋头、竹笋、芦笋、青梗菜、上海青、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、笋瓜、西葫芦、韭菜、葱、洋葱、姜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、茼蒿、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、小茴香、卷心菜、欧芹、甜菜、甘蓝、罗勒、紫苏、菜豆、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、莲子中的一种或几种]、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种]、藻类（海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、泡椒、藤椒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺蓂、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜]、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、复合调味料、料酒、酱油、食醋、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、十三香中的一种或几种，经炒制或煎制、炸制等熟制工艺、加工而成的方便菜肴。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2方便米饭应符合 GB/T 31323 或 QB/T 2652 的规定。
- 2.1.3畜禽肉或及副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.4可食用鱼、虾应符合 GB 2733 或 GB 10136 的规定。
- 2.1.5腐竹、豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.6鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7酱腌菜、泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8蔬菜、葱、姜、蒜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12藤椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.14海鲜酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.15叉烧酱、番茄酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.17酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.18食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.23自制调味酱包、自制调味醋包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.28冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。
- 2.1.29脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.30豌豆包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.32熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.34豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.36食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.37辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.38糕点包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.39果蔬罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.40包装饮用水应符合 GB 19298 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 | 方便米饭包呈颗粒状； 料包具有产品应有的性状 | 取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 |
|--|------------------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 15 (仅适用于方便米饭包) | GB 5009.3 |
| *铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于方便米饭包和料包的混合检验。 b适用于料包的混合检测, 使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的产品, 酸价指标不适用。 | | |

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 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 |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行; 微生物限量适用于方便米饭包和料包的混合检验。 | | | | | |

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于外购方便米饭包，搭配自制方便菜肴包或外购的料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、冻干果蔬包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头、包装饮用水中的一种或几种]，搭配或不搭配自热包，经组合包装而成的方便米饭。

自制方便菜肴包：以畜禽（鸡、鸭、羊、牛）肉或及副产品（头、翅、脖、爪、心、肝、肠、肚、皮）、可食用鱼、虾、腐竹、豆腐、鸡蛋中的一种或几种为原料，经预处理、分切或不分切，加入腐竹、豆腐、鸡蛋、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、酸豆角中的一种或几种）、蔬菜[黄花菜、梅干菜、百合、辣椒、甜椒、红椒、彩椒、笋、贡菜、万年青、蕨菜、冬瓜、菠菜、豆角、茄子、芥菜、芥菜、苋菜、生菜、西兰花、雪菜、藿香叶、扁豆、槐花、香椿、白萝卜、胡萝卜、萝卜苗、豌豆尖、豌豆苗、芝麻叶、红薯、土豆、甘薯、紫薯、木薯、芋头、竹笋、芦笋、青梗菜、上海青、高丽菜、黄秋葵、南瓜、山药、梅豆、黄瓜、笋瓜、西葫芦、韭菜、葱、洋葱、姜、蒜苗、蒜黄、蒜苔、莴笋、花菜、白菜、青菜、芹菜、番茄、蒜、小茴香、卷心菜、欧芹、甜菜、甘蓝、罗勒、紫苏、菜豆、花椰菜、荸荠、菱角、莼菜、莲子中的一种或几种]、食用菌[双孢菇、平菇、香菇、花菇、榛蘑、牛肝菌、松茸、松露（块菌）、鸡枞、黑皮鸡枞、鸡油菌、木耳、银耳、毛木耳、白灵菇、草菇、红平菇、猴头菌、金顶蘑、茶树菇、滑子菇、羊肚菌、姬松茸、牛舌菌、竹荪、鸡腿菇、真姬菇、海鲜菇、口蘑、金针菇、鲍鱼菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、肺形侧耳、姬菇、绣球菌、鹿茸菇、灵芝中的一种或几种]、藻类（海带、紫菜、裙带菜、羊栖菜中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、泡椒、藤椒、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莢兰、花椒、姜]、豆瓣酱、海鲜酱、叉烧酱、番茄酱、复合调味料、料酒、酱油、食醋、葱、姜、蒜、食用盐、白砂糖、十三香中的一种或几种，经炒制或煎制、炸制等熟制工艺、加工而成的方便菜肴。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照相关标准的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。