



410049S-2026



河南康普食品股份有限公司企业标准

Q/HNKP 0002S-2026

# 预包装冷藏膳食

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

河南康普食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南康普食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南康普食品股份有限公司。

本标准主要起草人：万升、张旭凯、刘俊涛、赵念良。

本标准自发布实施日起替代Q/HNKP 0002S-2021。

HN  
QB

# 预包装冷藏膳食

## 1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，并在 0-5℃条件下贮存、运输的产品。

### 1.1 主食类

**1.1.1 米饭：**以大米、水为主要原料，加入或不加入燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.2 炒米饭：**是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、红薯、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种）、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.3 寿司/饭团：**以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、食用淀粉、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）

禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、罐头食品（鱼罐头）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、香菇酱、速冻调理食品（鱼丸、蟹棒中的一种或几种）、速冻油条、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）的一种或多种为辅料，经前处理、熟制、成型、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.4 面食及淀粉制品：**以生湿面制品（面条或面片）、淀粉制品（粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮中的一种或几种）中的一种或几种为原料，添加鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食用水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食

品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.5 炒米粉：**以米粉制品为原料，配以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）可食水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（胡萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、九层塔、香菜、白萝卜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、黄豆、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、食用猪油、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经过前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

## 1.2 菜肴类

**1.2.1 菜肴：**是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、水果类产品（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、罐头食品（鱼罐头、水果罐头中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉中的一种或几种）、黄豆、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品中的一种或几种）、年糕、动物性水产制品（熟制动物性水产制品、预制冷动物性水产制品中的一种或几种）中的一种或几种为原料，配以植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱中的一种或几种）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）、食品添加剂【琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）（仅适用于以畜禽肉、动物性水产品为主料的产品）、柠檬酸钠、

葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种】中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、配料、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

## 2 术语和定义

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，经快速冷却、包装，并在 0-5℃ 条件下贮存、运输的产品。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 鲜(冻)畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 3.1.2 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 3.1.3 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 3.1.4 食用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.5 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 3.1.6 禽蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.7 坚果及籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 3.1.10 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.11 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.12 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.13 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.14 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.15 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.16 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.17 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 3.1.18 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.19 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.20 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.21 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 3.1.22 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 3.1.23 稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 3.1.24 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.25 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。

- 3.1.26食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.27食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.28食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.29香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.30水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.31鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.32鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 3.1.33味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.34生湿面制品应符合 QB/T 5472 的规定。
- 3.1.35鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 3.1.36酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.37食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.38调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.39食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.40腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 3.1.41复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.42豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.43乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.44牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 3.1.45炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 3.1.46白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.47啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.48葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 3.1.49肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 3.1.50魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.51大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.52生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.53小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.54红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.55黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.56腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。
- 3.1.57咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。



- 3.1.58米粉制品应符合 SB/T 10652 的规定。
- 3.1.59琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 3.1.60黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.61碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.62碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.63呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.64卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.65食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.66淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 3.1.67脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 3.1.68食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 3.1.69酿造酱、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 3.1.70酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 3.1.71食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 3.1.72椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 3.1.73玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.74燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.75年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 3.1.76三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.77焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 3.1.78六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.79糟卤应符合 DB31/ 2006 的规定。
- 3.1.80柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 3.1.81葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 3.1.82葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.83香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.84动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.85蔬菜、水果应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.86谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 3.1.87薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.88糯米粉应符合 LST/T 3240 的规定。

## 3.2 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	具有本品应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、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、无馊味，无酸臭	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	米饭 ≤ 0.18	GB 5009.12
	其他 ≤ 0.4	
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 <sup>b</sup> （以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 <sup>c</sup> ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 <sup>d</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a、仅适用于加入坚果或肉类原料制成的预包装冷藏膳食； b、仅限于加入水产品制成的预包装冷藏膳食。 c、仅限于加入苹果制成的预包装冷藏膳食。 d、仅适用于加入磷酸盐的畜禽肉制品菜肴、动物水产制品菜肴。		

3.4 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

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	0	10 <sup>5</sup>	—	GB 4789.2
蜡样芽孢杆菌，CFU/g	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.14

金黄色葡萄球菌, /25g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌, CFU/g	5	0	20	—	GB 4789. 38 平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 7
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 菌落总数要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 搭配菜肴的产品微生物限量应混合检验，未搭配菜肴包的产品单独检验。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

3.7 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。

4 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、标签。验证检验一周一次，验证检验项目为：菌落总数。如微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭、炒米饭、寿司/饭团、面食及淀粉制品、炒米粉），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，并在 0-5℃ 条件下贮存、运输的产品。

### 1.1 主食类

**1.1.1 米饭：**以大米、水为主要原料，加入或不加入燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.2 炒米饭：**是以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、糯米粉、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、红薯、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种）、植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、豆制品（豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种）、食用猪油、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱（豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种）、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、食用酵母、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或几种为辅料，经前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.3 寿司/饭团：**以大米、水为主要原料，配以燕麦、小麦粉、食用淀粉、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊

肉中的一种或几种)、鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(生菜、甘蓝、番茄、萝卜、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒中的一种或几种)、水果(苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、蛋制品(鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、罐头食品(鱼罐头)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种)、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、香菇酱、速冻调理食品(鱼丸、蟹棒中的一种或几种)、速冻油条、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、橄榄油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱(蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或几种)、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)的一种或多种为辅料,经前处理、熟制、成型、快速冷却,使产品中心温度降到10℃以下,并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

**1.1.4 面食及淀粉制品:**以生湿面制品(面条或面片)、淀粉制品(粉条、土豆粉、粉丝、凉皮、粉皮中的一种或几种)中的一种或几种为原料,添加鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种)、鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(生菜、白菜、芹菜、番茄、萝卜、莲菜、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、藻类及其制品(紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄

花菜、金针菜中的一种或几种)、食用菌及其制品(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种)、香菇酱、杏鲍菇酱、植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、橄榄油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、肉松、食用动物油脂(食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种)、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、酱(豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种)、咖喱粉、腐乳、酵母抽提物、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种)、调味料酒、白酒、啤酒、食用酵母、魔芋粉、食品用香精(牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种)中的一种或多种为辅料,经前处理、熟制、快速冷却,使产品中心温度降到 10℃ 以下,并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

**1.1.5 炒米粉:**以米粉制品为原料,配以鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种)、鲜(冻)禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜(冻)可食用水产品(虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种)、鲜(冻)蔬菜(胡萝卜、上海青、大葱、番茄、韭菜、甘蓝、九层塔、香菜、白萝卜、菠菜、马铃薯、红薯、蒜苗、花椰菜、西兰花、香葱、荸荠、辣椒、圆辣椒、茄子、生菜、油麦菜、黄瓜、莴笋、洋葱、四季豆、嫩玉米粒、青蚕豆、笋瓜、南瓜、苦瓜、芹菜、白菜、莲菜、丝瓜、蒜薹、冬瓜中的一种或几种)、禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种或几种)、食用菌(香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇中的一种或几种)、豆制品(豆腐、大豆蛋白、千张、豆腐皮、豆腐泡、腐竹、豆豉中的一种或几种)、黄豆、食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、橄榄油、坚果及籽类食品(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用猪油、食用淀粉(木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种)、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱(甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱中的一种或几种)、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味

料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香中的一种或几种）、调味料酒、白酒、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）中的一种或多种为辅料，经过前处理、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在10℃以下进行包装的产品。

## 1.2 菜肴类

**1.2.1 菜肴：**是以水、鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼中的一种或几种）、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜中的一种或几种）、水果类产品（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种）、培根、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄中的一种或几种）、藻类及其制品（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布中的一种或几种）、罐头食品（鱼罐头、水果罐头中的一种或几种）、脱水蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜中的一种或几种）、食用菌及其制品（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸中的一种或几种）、香菇酱、杏鲍菇酱、酱腌菜（黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜中的一种或几种）、豆制品（豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉中的一种或几种）、黄豆、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品中的一种或几种）、年糕、动物性水产制品（熟制动物性水产制品、预制动物性水产制品中的一种或几种）中的一种或几种为原料，配以植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、橄榄油、坚果及籽类食品（板栗、花生、芝麻中的一种或几种）、肉松、食用动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种）、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、酿造酱（甜面酱、黄酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱中的一种或几种）、水产调

味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种）、复合调味料（排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料、酸辣调味料、酱香调味料、糖醋调味料、椒盐调味料、奥尔良风味调味料、甜辣调味料、骨汤风味复合调味料、酱辣调味料中的一种或几种）、糟卤、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒、姜黄、芫荽、山奈、当归、牛至、百里香、薄荷、辣根中的一种或几种）、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精中的一种或几种）、食品添加剂【琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种）（仅适用于以畜禽肉、动物性水产品为主料的产品）、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种】中的一种或多种为辅料，经清洗、前处理、配料、熟制、快速冷却，使产品中心温度降到 10℃ 以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装的产品。

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》的有关规定,制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.2 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南康普食品股份有限公司