



412096S-2026



信阳崧佳古风美食食品有限公司企业标准

Q/SJGF 0001S-2026

预制菜肴

2026-07-21 发布

2026-07-21 实施

信阳崧佳古风美食食品有限公司 发布

前 言

本标准由信阳崧佳古风美食食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任如意、魏玉芳、段平礼、陈勇。

H N

Q B

预制菜肴

1 范围

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、带骨肉）中的一种或几种为主要原料，以豆制品（豆腐、腐竹、千张豆腐）、食用菌【木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、竹笋、海带、干菜、党参、红枣、枸杞、人参（人工种植，5 年及 5 年以下）中的一种或几种为辅料，经预处理，加入食用盐、味精，添加或不添加香辛料【葱、香叶、甘草、白芷、陈皮、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜茇、百里香中的几种】、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经原料预处理、焯水或不焯水、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤）、灌装、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成的预制菜肴。

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 鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑）及其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、带骨肉）应符合 GB 2707 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。

2.1.3 豆制品应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.4 食用菌应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 竹笋、干菜应干净、清淨、无杂质，应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.7 党参应符合《中华人民共和国药典》的规定及相关食品安全标准要求。

2.1.8 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.9 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

- 2.1.10 人参应符合 GB/T 19506、DBS22/ 024 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。猪板油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 复配水分保持剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 1886.271 的规定。
- 2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.24 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.25 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	有熟制后特有的肉香味，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
酸价 (KOH) 以脂肪计, mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值, 以脂肪计, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^a 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
亚硝酸钠残留量 (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
^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
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.123
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	8.0	GB 5009.44
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
注：1.*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2.*指标仅限产品中使用该添加剂的产品。 3.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该超过 1。			

2.4 微生物限度

2.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

2.4.2 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（若非指定，均以/25g 表示）				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
沙门氏菌，25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	0	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

预制菜肴标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、驴肉）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鹌鹑）或其副产品（头、翅、脖、爪、腿、皮、蹄、尾、心、肝、鸡胗、鸭胗、鹅胗、肠、肚、带骨肉）中的一种或几种为主要原料，以豆制品（豆腐、腐竹、千张豆腐）、食用菌【木耳、银耳、香菇、茶树菇、杏鲍菇、猴头菇、平菇、羊肚菌、牛肝菌、白灵菇、姬松茸、榛蘑、松茸、花菇、双孢蘑菇、真姬菇（白玉菇）、灰树花、鹿茸菇、白木耳、滑子菇、金针菇、蛹虫草（虫草花）中的一种或几种】、竹笋、海带、干菜、党参、红枣、枸杞、人参（人工种植，5年及5年以下）中的一种或几种为辅料，经预处理，加入食用盐、味精，添加或不添加香辛料【葱、香叶、甘草、白芷、陈皮、辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、肉豆蔻、草果、干姜、高良姜、豆蔻、姜黄、小茴香、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁、圆叶当归、香茅、荜茇、百里香中的几种】、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、复配增稠剂（卡拉胶、氯化钾、麦芽糊精、魔芋粉）、亚硝酸钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、红曲红、乳酸链球菌素、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经原料预处理、焯水或不焯水、腌制或不腌制、炒制或不炒制、油炸或不油炸、加入或不加入猪板油（经预处理、炒制、过滤）、灌装、灭菌或不灭菌、包装等工艺加工而成的预制菜肴。

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》制定本标准，作为企业组织生产、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。

信阳崧佳古风美食食品有限公司