



411609S-2017



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0004S-2017

方便菜肴

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

三全食品股份有限公司 发布

前 言

本标准自实施之日起代替 Q/SQ 0004S-2015。

本标准与 Q/ SQ 0004S-2015 相比，主要变化如下：

- 增加部分配料；
- 增加产品分类：肉类+水产品类方便菜肴。

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

本标准适用于三全食品股份有限公司、天津全津食品有限公司、三全食品（苏州）有限公司、佛山全瑞食品有限公司、成都全益食品有限公司、浙江龙凤食品有限公司。

本标准起草人：陈南、苏玲、朱香杰、彭方琳、白冰、贾姗姗、王哲、黄娜、刘素娟、程开鹏。

方便菜肴

1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉）、鲜冻水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清粉）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜）、板栗、青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、小麦粉、水中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用猪油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（郫县豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、咖喱酱）、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、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、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）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、白酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱、姜、蒜、乳粉、食品添加剂（黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、乙基麦芽酚）中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制、包装、杀菌生产的一种方便菜肴。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.3 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.6 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 鲜(冻)畜肉、鲜(冻)禽肉、鲜(冻)畜禽副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.19 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 黄花菜应符合 GB 7949 的规定。
- 2.1.25 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 藻类及其制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.32 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.33 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.34 非发酵豆制品应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.36 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.38 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。

- 2.1.40 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.41 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.43 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.44 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.45 甜玉米应符合 NY/T 523 的规定。
- 2.1.46 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.47 小粒黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.49 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.50 荸荠应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.51 复合调味料应符合 NY/T 1886 和 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.52 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.53 洋葱应符合 SB/T 10026 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 SB/T 10260 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.55 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.58 速冻调制食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.59 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.60 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.61 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.62 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸钠 QB/T 4484 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.65 花椒油应符合 DB51/T 493 的规定。
- 2.1.66 鸭血应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.67 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.68 火锅底料应符合 DBS61/ 0009 的规定。
- 2.1.69 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 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	试验方法
性状	产品应有的状态	从样品中取出一袋，倒入一洁净烧杯中，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	产品应有的色泽	
气味	产品应有的气味，无异味	
滋味	产品应有的滋味	

杂质	无正常视力可见外来杂质	
----	-------------	--

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
	水产品类 肉类+水产品类	素菜类	肉菜类	禽蛋类	
*铅（以Pb计） /（mg/kg） ≤	0.45			0.15	GB 5009.12
总砷（以As计） /（mg/kg） ≤	-	0.3			GB 5009.11
无机砷（以As计） /（mg/kg） ≤	0.1	-	-	-	GB 5009.11
甲基汞 /（mg/kg） ≤	0.3	-	-	-	GB 5009.17
过氧化值 /（g/100g） ≤	0.25				GB 5009.227

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合罐头食品商业无菌要求。

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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定。

编制说明

方便菜肴适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、鲜（冻）畜禽副产品（鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡心、鸡肚、鸡肝、毛肚、牛心、牛舌、牛肚、牛筋、牛黄喉）、鲜冻水产品（虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼）、蛋及蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清粉）、速冻调理食品（鱼糜制品、肉糜制品）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、荸荠、黄瓜、番茄、玉米、豆芽、蒜苗、辣椒、青菜、白菜、贡菜、山药、莴笋）、干制蔬菜（豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、茶树菇）、藻类及其制品（海带、紫菜、裙带菜）、面筋制品（水面筋、油面筋、烤麸）、豆制品（豆腐、豆腐干、腐竹、大豆蛋白、膨化豆制品、豆腐皮、豆腐泡）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜）、板栗、青蚕豆、芸豆、花生、黄豆、小麦粉、水中的一种或几种为原料，配以食用盐、食用植物油（大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用猪油、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（郫县豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、酱（蛋黄酱、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、咖喱酱）、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、酵母抽提物、火锅底料调味料、咖喱粉、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）、食用淀粉（食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、发酵性豆制品（豆豉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡汁调味料、鸡精调味料、调味料酒、白酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱、姜、蒜、乳粉、食品添加剂（黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、柠檬酸钾、葡萄糖酸钠、乙基麦芽酚）中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、熟制、包装、杀菌生产的一种方便菜肴。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 SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》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。

三全股份有限公司

2017年06月21日