



413452S-2018



郑州百兴食品有限公司企业标准

Q/ZBS 0020S-2018

---

# 方便菜肴制品

2018-11-16 发布

2018-11-16 实施

---

郑州百兴食品有限公司 发布

## 前 言

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。

本标准由郑州百兴食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州百兴食品有限公司、郑州市食品药品检验所。

本标准适用于郑州百兴食品有限公司、郑州百兴食品有限公司获嘉分公司。

本标准主要起草人：庞磊、郝震、胡颖、冯娟、李伟亮、冯军、和东风、贾磊、原秋艳。

H N

Q B

# 方便菜肴制品

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴制品的分类、要求以及检验方法、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、羊肉、羊排）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸡可食用的副产品、鸭肉、鸭可食用的副产品、鹅肉、鹅可食用的副产品、鹌鹑、鸽子）、鲜（冻）水产动物制品（淡水鱼、海鱼、虾、干贝、虾米、海米、鲍鱼）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、番茄、玉米粒、南瓜、紫薯、豆芽、蒜苗）、干制蔬菜（黄花菜、梅菜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇）、海带、面筋制品（水面筋、油面筋）、豆类及其豆制品（黄豆、芸豆、豆腐、豆腐干、豆腐皮、大豆蛋白、膨化豆制品）、谷类及其制品（小麦粉、糯米、黍米、大黄米、紫糯米、黑米、大米）中的一种或多种为原料，配以蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清）、果仁（花生仁、西瓜子仁）、蜜饯（蜜枣、糖冬瓜条、红绿丝）、食品馅料（豆沙馅、紫薯馅、香芋馅）、蜂蜜、红枣、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油）、板栗、葡萄干、莲子、枸杞子、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、小茴香、月桂、丁香、肉豆蔻、草果、肉桂）、芝麻、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、柱侯酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱蒜类蔬菜（葱、蒜）、姜中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、搅拌或不搅拌、熟制、包装、杀菌生产的方便菜肴制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大黄米、糯米、大米、紫糯米、黑米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 鲜（冻）畜肉、鲜（冻）禽产品及其禽产品可食用的副产品应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 鲜（冻）水产动物制品应符合 GB 2733 的规定。

- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.8 鲜（冻）蔬菜应符合 GB/T 5009.38 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.10 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.11 食品馅料应符合 GB/T 21270 的规定。
- 2.1.12 食用植物油应符合 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 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.17 蛋与蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 干制蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.21 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 海带应符合 GB 20554 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.25 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.26 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.27 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.28 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 玉米粒应符合 NY/T 418 的规定。
- 2.1.30 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.31 黄豆、芸豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.32 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.33 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.34 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.35 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

- 2.1.36 花椒油应符合 DB51/T 493 的规定。
- 2.1.37 葡萄干应符合 GB/T 19586 的规定。
- 2.1.38 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.39 蜜饯应符合 GB 14884 的规定。
- 2.1.40 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。
- 2.1.41 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 枸杞子应符合 GB 18672 的规定。
- 2.1.43 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.44 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.45 西瓜子仁应符合 SB/T 10555 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，品尝滋味
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	无肉眼可见的外来杂质	

## 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
	水产动物制品类	畜肉类	禽产品类	其它类 <sup>b</sup>	八宝饭类	
食用盐(以NaCl计)/(g/100g) ≤	2.0	2.0	2.0	2.0	-	GB 5009.44
固形物 <sup>a</sup> /(g/100g) ≥	60	60	60	50	-	GB/T 10786
水分/(g/100g) ≤	-	-	-	-	65.0	GB 5009.3
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	-	0.5	0.5	0.5	-	GB 5009.11
无机砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	-	-	-	-	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.8	0.4	0.4	0.4	0.4	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg) ≤	0.5	-	-	-	-	GB 5009.17
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	0.25	0.25	0.25	-	GB 5009.227

注：a适用于含汤汁的菜肴。

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

b除水产动物制品类、畜肉类、禽产品类、八宝饭类之外的类别。

#### 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，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

#### 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

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国家相关规定及公告。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、罐头食品商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（牛肉、羊肉、羊排）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸡可食用的副产品、鸭肉、鸭可食用的副产品、鹅肉、鹅可食用的副产品、鹌鹑、鸽子）、鲜（冻）水产动物制品（淡水鱼、海鱼、虾、干贝、虾米、海米、鲍鱼）、鲜冻蔬菜（莲藕、土豆、竹笋、胡萝卜、洋葱、雪菜、番茄、玉米粒、南瓜、紫薯、豆芽、蒜苗）、干制蔬菜（黄花菜、梅菜）、食用菌（香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、草菇）、海带、面筋制品（水面筋、油面筋）、豆类及其豆制品（黄豆、芸豆、豆腐、豆腐干、豆腐皮、大豆蛋白、膨化豆制品）、谷类及其制品（小麦粉、糯米、黍米、大黄米、紫糯米、黑米、大米）中的一种或多种为原料，配以蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白、蛋清）、果仁（花生仁、西瓜子仁）、蜜饯（蜜枣、糖冬瓜条、红绿丝）、食品馅料（豆沙馅、紫薯馅、香芋馅）、蜂蜜、红枣、食用盐、食用植物油（大豆油、花生油）、板栗、葡萄干、莲子、枸杞子、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖）、酿造酱（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）、香辛料（花椒、八角、桂皮、香叶、白胡椒、黑胡椒、孜然、辣椒、豆蔻、砂仁、小茴香、月桂、丁香、肉豆蔻、草果、肉桂）、芝麻、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉）、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱、柱侯酱）、酱油、鸡粉调味料、味精、鸡精调味料、调味料酒、食醋、花椒油、辣椒油、葱蒜类蔬菜（葱、蒜）、姜中的一种或几种为辅料，经预处理、调味或不调味、搅拌或不搅拌、熟制、包装、杀菌生产的方便菜肴制品。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、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。

郑州百兴食品有限公司