



413609S-2018



河南裕农食品有限公司企业标准

Q/HYN 0005S-2018

方便米面制品

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

河南裕农食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南裕农食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胡东、潘莉娟。

H N

Q B

方便米面制品

1 范围

本标准规定了方便米面制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以主食类【寿司、饭团、米饭、杂粮饭、面条、意大利面（粉）】为主要原料，搭配或不搭配菜肴、果蔬、罐头食品、包装加工而成的方便米面制品。

寿司、饭团：以大米、水、米饭调味液（酿造食醋、山梨糖醇、柠檬酸钠、水、海藻糖、食用盐）、紫菜为主要原料，大米经加水与米饭调味液煮制或蒸制，加入紫菜，加入鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）动物水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽）【（经蒸制、煮制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）蔬菜【（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜）】（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）（经烤制或煮制或煎制）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）】、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、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（牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面）、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、甜罗勒（罗勒叶）、牛至）】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、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）的一种或多种为辅料，

搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果），经冷却混合、定（成）型、冷却、包装加工而成的。

米饭：以大米为主要原料，经加水、添加或不添加米饭调味液煮制或蒸制，冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

杂粮饭：以大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米中的几种为主要原料，经加水添加或不添加米饭调味液煮制或蒸制、冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

面条：以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成；或以鲜面条（或挂面），经加水混合、成型、蒸制或煮制，冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

意大利面（粉）：以意大利面（粉）为主要原料，经加水煮制，冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

菜肴：鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、动物水产品及其制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）】、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、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（牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面）、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、甜罗勒（罗勒叶）、牛至）】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、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）中的多种为原料，经过前处理、煮制或蒸制或烤制或熏制、或经食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）中的一种或多种油炸或炒制、混合或不混合、冷却、包装加工而成。

果蔬：以鲜（冻）蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、苗菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、黄瓜、莴笋、洋葱、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆]、鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果）中的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、去表面水，加入或不加入蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

罐头食品：鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

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 大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.4 鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 鲜（冻）动物水产品应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 鲜（冻）蔬菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉）应符合 GB 2730 的规定。

2.1.11 培根应符合 GB/T 23492 和 GB 2726 的规定。

2.1.12 罐头食品（鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头）应符合 GB 7098 的规定。

2.1.13 速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉）应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.14 坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.15 果脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.16 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）应符合 GB 13104 的规定。

2.1.19 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.20 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 2.1.21 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 清酒应符合的 GB 2758 规定。
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.27 米饭调味液、香菇酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、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、火锅底料调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.31 花生酱应符合的 LS/T 3311 规定。
- 2.1.32 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.33 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.36 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、罗勒叶、牛至）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 椰汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.38 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.39 奶油、奶酪、稀奶油应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.40 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.41 食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.42 鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.43 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.44 鲜面条应新鲜、卫生、无变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.45 挂面、意大利面（粉）应符合 LS/T 3212 的规定。
- 2.1.46 葡萄酒应符合 GB/T 15037 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份,置于白色洁净瓷盘中,自然光下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,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、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 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	≤ 0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加动物水产品及其制品的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 甲基汞可先测总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。		

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 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 ²	GB 4789.3 MPN 计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 0157:H7, /25g (仅适用于添加牛肉及其制品、生食果蔬制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特菌, /25g (仅适用于添加肉及肉制品的产品)	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌, MPN/g (仅适用于添加动物水产品及其制品的产品)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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，农药残留量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以主食类【寿司、饭团、米饭、杂粮饭、面条、意大利面（粉）】为主要原料，搭配或不搭配菜肴、果蔬、罐头食品、包装加工而成的方便米面制品。

寿司、饭团：以大米、水、米饭调味液（酿造食醋、山梨糖醇、柠檬酸钠、水、海藻糖、食用盐）、紫菜为主要原料，大米经加水与米饭调味液煮制或蒸制，加入紫菜，加入鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）【（经蒸制、煮制、烤制、熏制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）动物水产品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽）【（经蒸制、煮制或经植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）炸制）】、鲜（冻）蔬菜【（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜）】（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）（经蒸制或煮制或炒制或烤制）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）（经烤制或煮制或煎制）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）】、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、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（牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面）、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、甜罗勒（罗勒叶）、牛至）】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、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）的一种或多种为辅料，搭配或不搭配鲜（冻）水果（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果），经冷却混合、定（成）型、冷却、包装加工而成的。

米饭：以大米为主要原料，经加水、添加或不添加米饭调味液煮制或蒸制，冷却后搭配菜肴、

水果加工而成。

杂粮饭：以大米、小米、黑米、薏米、高粱、燕麦、荞麦、糙米中的几种为主要原料，经加水添加或不添加米饭调味液煮制或蒸制、冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

面条：以小麦粉为主要原料，经加水混合、成型、蒸制或煮制、加工而成；或以鲜面条（或挂面），经加水混合、成型、蒸制或煮制，冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

意大利面（粉）：以意大利面（粉）为主要原料，经加水煮制，冷却后搭配菜肴、水果加工而成。

菜肴：鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉）、动物水产品及其制品（可食用虾、可食用鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、可食用鱼籽、可食用虾籽）、鲜（冻）蔬菜（生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、山药、黄瓜、莴笋、竹笋、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆、西兰花、南瓜）、鲜（冻）食用菌（香菇、白玉菇、杏鲍菇、平菇、双孢菇）、鲜禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋）、腌腊肉制品（腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、烟熏鸡肉、培根）、罐头食品【鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头（可食用蔬菜）、水果罐头（可食用水果）】、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、鸡排、牛排、鱼排、虾排、猪排、熟鸡肉、熟牛肉、熟虾肉）经煮制或熏煮或烤制、坚果及籽类（板栗、花生、芝麻、葵花籽）、食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油、橄榄油）、果脯（蓝莓果脯、杏脯、梨脯、桃脯）、肉松、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖、黄糖）、酱油、食醋、料酒、清酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、香菇酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱、咖喱粉、酵母抽提物、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、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（牛油、色拉油、郫县豆瓣、白酒、醪糟、糍粑、海椒、生姜、大蒜、花椒、豆豉、碎米、芽菜、冰糖、辣椒面）、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、甜罗勒（罗勒叶）、牛至）】、椰汁、乳粉、奶油、奶酪、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）中的多种为原料，经过前处理、煮制或蒸制或烤制或熏制、或经食用植物油（大豆油、花生油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）中的一种或多种油炸或炒制、混合或不混合、冷却、包装加工而成。

果蔬：以鲜（冻）蔬菜[生菜、甘蓝、番茄、红薯、紫薯、土豆、萝卜、豆芽菜、芹菜、苗菜、法香（荷兰芹）、大葱、甜椒、黄瓜、莴笋、洋葱、苦瓜、嫩玉米粒、甜豆、豌豆]、鲜（冻）水果

（葡萄、橘子、猕猴桃、青金桔、蓝莓、草莓、苹果、梨、西瓜、哈密瓜、柠檬、牛油果、火龙果、柚子、菠萝、木瓜、芒果）中的一种或多种为主要原料，经预处理、清洗、去皮或不去皮、分切、去表面水，加入或不加入蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、千岛酱、番茄酱、花生酱、甜面酱、芝麻酱、果酱中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

罐头食品：鱼罐头、鱼籽罐头、玉米粒罐头、红腰豆罐头、玉米笋罐头、蔬菜罐头、水果罐头中的一种或多种，经混合、包装、加工而成的。

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，参照相关标准制订了本企业标准，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。

河南裕农食品有限公司