



412904S-2018



河南宸洲食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2018

---

# 方便菜肴

2018-09-19 发布

2018-09-19 实施

---

河南宸洲食品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南宸洲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：展魁、赵玉梅、杜爱青、王威、程伟、高健。

H N

Q B

# 方便菜肴

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、猪蹄、牛肉、羊肉）、鲜冻水产品（可食用淡水鱼）、干制蔬菜（梅干菜、黑木耳）、白萝卜中的一种或几种为主要原料，配以食用植物油（大豆油或菜籽油）、蚝油、花椒、干辣椒、桂皮、八角、丁香、山楂、月桂叶、橘皮、十三香、胡椒粉、葱、姜、蒜、冰糖、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄豆酱、辣椒酱、海鲜酱、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）、食品添加剂（黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）中的一种或几种为辅料，经预处理、熟制、包装、杀菌加工而成的开袋即食或经过简单加热即可食用的方便菜肴食品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 鲜（冻）畜肉（猪肉、猪蹄、牛肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 鲜冻水产品（可食用淡水鱼）应符合符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.4 梅干菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.5 黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 白萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.14 香辛料（丁香、月桂叶、橘皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.15 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.16 胡椒粉应符合 DB46/T 33 的规定。
- 2.1.17 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.18 姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.19 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.20 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.21 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.23 食醋应符合GB/T 18187和GB 2719的规定。
- 2.1.24 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.25 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合NY/T 1070的规定。
- 2.1.31 海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.37 十三香应符合 Q/ZWST0001S 的规定，见附录 A。

## 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
食用盐 (NaCl 计), g/100g		≤ 6.0	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷 (以 As 计), mg/kg	红烧鱼块	≤ 0.1	GB 5009.11
总砷 (以 As 计), mg/kg	畜禽肉类方便菜肴	≤ 0.5	
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	红烧鱼块	≤ 0.5	GB 5009.17
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	畜禽肉类方便菜肴	≤ 0.05	
镉 (以 Cd 计), mg/kg		≤ 0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺, μg/kg		≤ 3.0	GB 5009.26
铬 (以 Cr 计), mg/kg		≤ 1.0	GB 5009.123
展青霉素 <sup>a</sup> , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			
a 仅限添加有山楂的产品。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 第二法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希菌 0517:H7 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , /25g					
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
<sup>b</sup> 适用于含牛肉的方便菜肴; <sup>c</sup> 适用于含畜禽肉的方便菜肴; <sup>d</sup> 适用于含鱼肉的方便菜肴。					

## 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 生产过程中的卫生要求

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

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国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



412905S-2017



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0001S-2017

---

# 十三香调味品

2017-12-06 发布

2017-12-06 实施

---

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

Q/ZWST 0001S-2017

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩明军、张慧、胡俊昌、王艳改、李丽丹、贾亚峰

H N

Q B

---

## 十三香调味品

### 1 范围

本标准规定了十三香调味品的分类、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。

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。

### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 八角茴香应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.3 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.4 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.5 甘草符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.6 丁香符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.7 小茴香、高良姜、橘皮、肉桂、干姜、砂仁和白芷符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部和 GB/T 15691 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	粉末状	从样品中取出 10g，倒入一洁净白瓷盘内或白纸上，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	具有原料混合加工后特有的色泽	
气味	具有本产品应有之香气，无异味	
滋味	具有本产品特有的滋味	
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	
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤	2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤	10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤	5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	2.9	GB 5009.12

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

Q/ZWST 0001S-2017

**2.4 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。

**2.5 生产加工过程的卫生要求**

应符合 GB 14881 的有关规定。

**2.6 其它要求**

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。

**3 检验**

出厂检验项目包括感官、磨碎细度、净含量、水分、总灰分、酸不溶性灰分。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

---

Q/ZWST 0001S-2017

## 编制说明

本标准适用于以八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷中的几种为原料经清理、粉碎、配料、混合、筛理、包装而成的非即食调味料。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，参照相关国标、行标的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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

2017年11月03日

H N  
Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）畜肉（猪肉、猪蹄、牛肉、羊肉）、鲜冻水产品（可食用淡水鱼）、干制蔬菜（梅干菜、黑木耳）、白萝卜中的一种或几种为主要原料，配以食用植物油（大豆油或菜籽油）、蚝油、花椒、干辣椒、桂皮、八角、丁香、山楂、月桂叶、橘皮、十三香、胡椒粉、葱、姜、蒜、冰糖、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食醋、白酒、料酒、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、鸡粉调味料、黄豆酱、辣椒酱、海鲜酱、食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉）、食品添加剂（黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）中的一种或几种为辅料，经预处理、熟制、包装、杀菌加工而成的开袋即食或经过简单加热即可食用的方便菜肴食品。

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》，参照SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南宸洲食品有限公司

QB