



413005S-2018



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0004S-2018

---

# 方便菜肴

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

---

三全食品股份有限公司 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。

本标准由三全食品股份有限公司提出并起草。

附录 A 为本标准规范性引用文件。

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、河南全惠食品有限公司、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：朱香杰、彭方琳、贾姗姗、王哲、刘素娟、程开鹏、董春阳、王红磊、孟瑶、徐家良。

本标准自发布之日起替代Q/SQ 0004S-2018(2018-01-05发布实施，备案号：410080S-2018)。

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）、香肠、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、腌竹笋、腌莲藕）、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）、魔芋制品、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。
- 2.1.70 魔芋制品应符合 Q/SZY0002S（见附录 A）的规定。
- 2.1.71 香肠应符合 GB/T 23493 的规定，应使用国家标准法规允许使用的原料，兽药残留应符合相关国家规定及公告要求，同时应符合 GB 2762、GB 2763 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，

色泽	产品应有的色泽	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
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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量；型式检验按国家有关规定执行。

附录A

H N

Q B

# Q/SZY

## 四川森竹源食品有限公司企业标准

Q/SZY0002S-2016

### 风味魔芋制品

四川  
备

四川省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号: 51000097 S- 2016  
有效期至: 2017 年 08 月 08 日

2016-07-20 发布

2016-08-09 实施

四川森竹源食品有限公司 发布

Q/SZY0002S-2016

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 产品分类 .....	2
4 技术要求 .....	3
5 检验规则 .....	5
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 .....	5

Q/SZY0002S-2016

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国标准化法》规定，按照卫生部《食品安全企业标准备案办法》及《四川省食品安全企业标准备案办法》要求，本公司参照 GB 2714《酱腌菜卫生标准》和 SB/T 10439《酱腌菜》，并结合产品特性，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》要求，起草了《风味魔芋制品》标准，作为组织生产依据。

本标准由四川森竹源食品有限公司提出。

本标准起草单位：四川森竹源食品有限公司。

本标准主要起草人：钟亮。

## 风味魔芋制品

### 1 范围

本标准规定了风味魔芋制品的产品分类、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章规定的产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 317 白砂糖
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰醋酸)
- GB 1886.111 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红
- GB 1987 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2023 食品添加剂 乳酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB 7657 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8273 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB/T 8884 马铃薯淀粉

Q/SZY0002S-2016

- GB/T 8885 食用玉米淀粉  
 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)  
 GB/T 10786 罐头食品的检验方法  
 GB/T 12456 食品中总酸的测定  
 GB/T 12457 食品中氯化钠的测定  
 GB 12487 食品安全国家标准 食品添加剂 乙基麦芽酚  
 GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素C(抗坏血酸)  
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 16313 食品添加剂 抗坏血酸钠  
 GB/T 18104 魔芋精粉  
 GB 19111 玉米油  
 GB 25537 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钠(溶液)  
 GB 25572 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙  
 GB 25577 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化钛  
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
 GB/T 29343 木薯淀粉  
 GB/T 30380 多香果  
 GB/T 30381 桂皮  
 GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)  
 GB/T 30391 花椒  
 GB 31624 食品安全国家标准 食品添加剂 天然胡萝卜素  
 NY/T 493 胡萝卜  
 NY/T 494 魔芋粉  
 NY/T 580 芹菜  
 NY/T 959 脱水蔬菜  
 NY/T 964 菠菜  
 QB/T 2845 食品添加剂 呈味核苷酸二钠  
 SB/T 10332 大白菜  
 SB/T 10415 鸡粉调味料  
 SB/T 10439 酱腌菜  
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则  
 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》  
 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

### 3 产品分类

#### 3.1 清水魔芋制品

以魔芋精粉和(或)魔芋粉、饮用水为原料,辅以食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、蕨根淀粉、红薯淀粉,添加或不添加氢氧化钙、葡萄糖酸-6-内酯、二氧化钛、天然胡萝卜素、甜菜红中的一种或多种,经膨润、均质、凝固、成型、添加柠檬酸配制的保鲜液、包装、巴氏杀菌而成的非即食型产品。

#### 3.2 调味魔芋制品

Q/SZY0002S-2016

- 4.1.34 乳酸应符合 GB 2023 的规定。  
 4.1.35 冰乙酸(冰醋酸)应符合 GB 1886.10 的规定。  
 4.1.36 乙基麦芽酚应符合 GB 12487 的规定。  
 4.1.37 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 8273 的规定。  
 4.1.38 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。  
 4.1.39 抗坏血酸钠应符合 GB 16313 的规定。  
 4.1.40 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。  
 4.1.41 饮用水、生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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
	清水魔芋	调味魔芋	
色泽	具有产品应有的色泽		取适量样品置于白瓷盘内,在充足的自然光下,观察色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,尝其滋味。
组织形态/性状	呈固液两相,呈条、块、片、丝状	呈条、块、片、丝状	
滋、气味	具有产品应有的滋、气味,无异味		
杂质	无肉眼可见外来杂质		

#### 4.3 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
		清水魔芋	调味魔芋	
固形物/(g/100g)	≥	50	-	GB/T 10786
水分/(g/100g)	≤	-	95	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤	3	6	GB/T 12457
总酸(以乳酸计)/(g/100g)	≤	-	2	GB/T 12456
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g)	≤	-	5	GB/T 5009.56, GB/T 5009.37
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	-	0.25	
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.25		GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12

#### 4.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		清水魔芋	调味魔芋	
菌落总数/(CFU/g)	≤	-	5000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g)	≤	0.3		GB 4789.3
沙门氏菌		0/25g		GB 4789.4
志贺氏菌		0/25g		GB 4789.5
金黄色葡萄球菌		0/25g		GB 4789.10

#### 4.5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合GB 2763等国家标准和国家有关规定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.9 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

#### 4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

#### 5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、固形物(清水魔芋制品)、水分(调味魔芋制品)、食用盐、总酸、菌落总数(调味魔芋制品)、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

#### 5.3 型式检验

5.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产3个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

5.3.2 型式检验项目包括技术要求中全部项目。

#### 5.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

#### 5.5 抽样方法和数量

5.5.1 出厂检验应当从每批产品中随机抽取总量不少于2kg(不低于2个最小销售包装)的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

5.5.2 型式检验的样品应当从出厂检验合格的产品中随机抽取总量不少于4kg(不低于4个最小销售包装)的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 5.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复检。

### 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

#### 6.2 包装

Q/SZY0002S-2018

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

**6.3 运输**

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

**6.4 贮存**

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

**6.5 保质期**

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 12 个月。



## 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）、香肠、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、腌竹笋、腌莲藕）、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）、魔芋制品、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