



410338S-2019



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0009S-2019

---

# 方便菜肴与汤羹

2019-01-31 发布

2019-01-31 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》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、河南全惠食品有限公司、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。

本标准主要起草人：朱香杰、彭方琳、贾珊珊、高翠苹、王红磊。

H N

Q B

# 方便菜肴与汤羹

## 1 范围

本标准规定了方便菜肴与汤羹的分类，要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以鲜（冻）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、牛骨、猪骨、羊骨、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架）、鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、熟肉制品（卤肉、烧肉、烤肉、熏肉）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、咸肉）、速冻调理食品（肉糜制品、叉烧肉）、水中的一种或几种为原料，配以鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、茼蒿、洋葱、南瓜、芹菜、土豆、山药、白菜、冬瓜、竹笋、莲藕、大葱、大蒜、生姜）、柠檬、蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）、年糕、脱水蔬菜（梅菜、萝卜、笋、黄花菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、海苔、裙带菜）、食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌茼蒿、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜）、豆制品（豆腐、豆腐皮）、粮食（黄豆、红豆、芡实、黑豆）、芝麻、花生、板栗、松仁、植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油）、小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、麦芽糊精、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、酿造酱（黄豆酱、豆瓣酱、面酱、味增酱）、魔芋精粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、蛋黄酱、蜂蜜、炼乳、灭菌乳、酱油、食醋、调味料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、咖喱粉、复合调味料（鲜味调味料、猪骨汤调味料、肉骨浓汤调味料、叉烧酱）、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、辣椒、甘草）、金银花、橘皮、枸杞、红枣、白酒、米酒、食品用香精（咸味香精、粉末香精、膏状香精）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠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与汤羹产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 山药应符合 NY/T 1065 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.8 灭菌乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.9 粮食（黄豆、红豆、芡实、黑豆）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 鲜（冻）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、牛骨、猪骨、羊骨、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.12 金银花应符合 NY/T 2303 的规定。
- 2.1.13 豆制品（豆腐、豆腐皮）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌莴笋、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 酿造酱（黄豆酱、豆瓣酱、面酱、味增酱）应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.22 蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.24 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.26 食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑）及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.28 食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.31 食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.32 番茄酱应符合 GB/T 14215 和 GB 7098 的规定。
- 2.1.33 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.34 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、橘皮、辣椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.36 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.37 松仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 藻类及其制品（海带、紫菜、海苔、裙带菜）应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 熟肉制品（卤肉、烧肉、烤肉、熏肉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.42 腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、咸肉）应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44 甜椒应符合 GB/T 26431 的规定。
- 2.1.45 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.46 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.47 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.48 食品用香精（咸味香精、粉末香精、膏状香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。
- 2.1.50 食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 板栗应符合 GB/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 复合调味料应符合（鲜味调味料、猪骨汤调味料、肉骨浓汤调味料、叉烧酱）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 土豆应符合 LS/T 3106 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 大葱、大蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.56 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.57 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.58 番茄应符合 NY/T 940 的规定。
- 2.1.59 辣椒应符合 NY/T 944 的规定。
- 2.1.60 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.61 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.62 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

- 2.1.63 荸荠应符合 NY/T 1080 的规定。
- 2.1.64 萝卜应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.65 白菜应符合 SB/T 10332 的规定。
- 2.1.66 莲藕应符合 NY/T 1583 的规定。
- 2.1.67 米酒应符合 NY/T 1885 的规定。
- 2.1.68 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.69 鱼露应符合 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.70 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.71 速冻调制食品（肉糜制品、叉烧肉）应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.72 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.73 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.74 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.75 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.76 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.77 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.78 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.79 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.80 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.81 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.82 南瓜应符合 SB/T 10881 的规定。
- 2.1.83 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.84 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.85 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.86 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.87 莴笋应符合 DB34/T 397 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
色泽	产品应有的色泽	取出样品一袋，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察性状、色泽、杂质，然后按包装上标注的食
性状	产品应有的性状	
滋味、气味	产品应有的滋味和气味，无异味	

杂 质	无正常视力可见外来杂质	用方法加热后，用口尝其滋味，用鼻嗅其气味。
-----	-------------	-----------------------

### 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
		肉类方便菜肴与汤羹	水产品类方便菜肴与汤羹	
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.45		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(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	-	0.5	GB 5009.17
多氯联苯/(mg/kg)	≤	-	0.5	GB 5009.190
过氧化值/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，检验方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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：感官要求、净含量及允许短缺量。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）畜产品（牛肉、猪肉、羊肉、牛骨、猪骨、羊骨、猪蹄、猪皮、猪肚、猪肝、牛肚）、鲜（冻）禽产品（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽肉、鸡胃、鸡翅、鸡胗、鸡肠、鸡肝、鸡心、鸡肚、鸡爪、鸭血、鸭肠、鸭胗、鸭胃、鸭肚、鸭肝、鸡骨架、鸭骨架）、鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊）、熟肉制品（卤肉、烧肉、烤肉、熏肉）、腌腊肉制品（火腿、腊肉、香肠、咸肉）、速冻调理食品（肉糜制品、叉烧肉）、水中的一种或几种为原料，配以鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、茼蒿、洋葱、南瓜、芹菜、土豆、山药、白菜、冬瓜、竹笋、莲藕、大葱、大蒜、生姜）、柠檬、蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋）、年糕、脱水蔬菜（梅菜、萝卜、笋、黄花菜）、藻类及其制品（海带、紫菜、海苔、裙带菜）、食用菌（木耳、香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、白玉菇、猴头菇、茶树菇、松茸、牛肝菌、竹荪、榛蘑）、酱腌菜（腌黄瓜、腌萝卜、腌竹笋、腌茼蒿、腌莲藕、腌豆角、泡菜、酸菜）、豆制品（豆腐、豆腐皮）、粮食（黄豆、红豆、芡实、黑豆）、芝麻、花生、板栗、松仁、植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用动物油脂（猪油、鸭油、羊油、牛油、鸡油）、小麦粉、食用淀粉（木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）、麦芽糊精、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、冰糖）、酿造酱（黄豆酱、豆瓣酱、面酱、味增酱）、魔芋精粉、水产调味品（蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱）、辣椒酱、芥末酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、蛋黄酱、蜂蜜、炼乳、灭菌乳、酱油、食醋、调味料酒、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、牛肉汁调味料、酵母抽提物、咖喱粉、复合调味料（鲜味调味料、猪骨汤调味料、肉骨浓汤调味料、叉烧酱）、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、辣椒、甘草）、金银花、橘皮、枸杞、红枣、白酒、米酒、食品用香精（咸味香精、粉末香精、膏状香精）、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠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与汤羹产品。

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，参照 SB/T 10652《米饭、米粥、米粉制品》、GB 19640《食品安全国家标准 冲调谷物制品》标准制定本企业标准，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。