



410868S-2026



河南淘小福食品有限公司企业标准

Q/HTXF 0001S-2026

预包装冷藏膳食

2026-04-13 发布

2026-04-13 实施

河南淘小福食品有限公司 发布

前 言本标准由河南淘小福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：石哲坤。

H N

Q B

预包装冷藏膳食

1 范围

本标准规定了预包装冷藏膳食的分类、要求以及检验方法、检验规则等。

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，确保产品在 10℃ 以下进行包装，在 0~4℃ 的条件下进行贮存、运输的产品。

1.1 主食类

米饭：以大米、水为主要原料，加入或不加入燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡或不浸泡、熟制（蒸制或煮制）、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装，在 0~4℃ 的条件下进行贮存、运输的产品。

1.2 菜肴类

菜肴：是以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉、驴、兔、人工养殖鹿、马肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品【虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼、螃蟹、牡蛎、花螺、文贝、蛭子、扇贝、生蚝、鲍鱼、青口贝、海瓜子、青蛤、竹蛭、毛蚶、泥蚶（血蚶）、魁蚶（大毛蛤）、贻贝（淡菜、海虹）、象拔蚌、鸟蛤中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜、苋菜、茼蒿、空心菜、荆芥、油麦菜、胡萝卜、莲藕、苦菊、田七茎叶、薄荷叶、大蒜、生姜、西葫芦、豆角、毛豆、豌豆、花菜、甘蓝、豆芽、蒜黄、韭黄、佛手瓜、瓠子、芥菜、包菜、香椿芽、黄花菜、贡菜、菜心、芦笋、面条菜、凉薯中的一种或几种）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果、梨、山楂、海棠果、枇杷、桃、李子、杏、樱桃、梅子、西梅、枣、橘子、橙子、柚子、金桔、葡萄柚、蓝莓、人参果、芭乐、百香果、菠萝蜜、榴莲、牛油果、山竹、荔枝、椰子、龙眼、释迦果、莲雾、杨桃、西瓜、甜瓜、西柚、耙耙柑、沃柑、车厘子、猕猴桃、雪莲果、葡萄、提子、石榴、杨梅、柿子、枣、羊角蜜、甘蔗、燕窝果、蛇皮果、脐橙、无花果、桑葚中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋、中的一种或几种）、肉制品【腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、风干/发酵肉、腊味/腌腊禽类/酱腊肉、培根中的一种或几种】、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、皮蛋（松花蛋）、咸蛋、糟蛋、醉蛋、卤蛋、茶香蛋（茶叶蛋）、溏心蛋、醋蛋、烤蛋、水煮蛋、蛋白片、皮蛋粉、蛋饺、蛋烧、蛋卷、蒸蛋羹、虎皮鸡蛋、虎皮蛋、蛋豆腐、蛋酥、蛋松、蛋肠、蛋脯中的一种或几种）、藻类（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布、长寿菜、鹿角菜、羊栖菜、裙带菜梗、海白菜、石花菜、海藻、海茸中的一种或几种）、罐头食品（鱼罐头、水果罐头、畜肉类罐头、禽类罐头、水产类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头、坚果及籽类罐头、谷物杂粮

罐头、蛋类罐头、肉菜混合、什锦罐头中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜、菠菜、香菜、葱、芹菜、小白菜、韭菜、胡萝卜粒/丝、土豆粒/片、洋葱、蒜片、蒜粒、蒜粉、生姜、山药片、南瓜粒、冬瓜片、茄子干、辣椒圈、青豆、四季豆、扁豆、豌豆、西兰花、花菜、卷心菜、高丽菜、黄瓜片、番茄粒、红薯、蒜苗中的一种或几种)、食用菌【香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、双孢蘑菇、草菇、黑木耳、猴头菇、茶树菇、松茸、羊肚菌、松露(块菌)、牛肝菌、竹荪、鸡枞菌、白玉菇、海鲜菇、秀珍菇、榛蘑、滑子菇中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸、面筋泡、炸面筋串、干制/脱水面筋、清水烤麸、即食烤麸、卤面筋、香辣面筋、面筋丝、面筋块中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、莴笋、乳瓜、橄榄菜、苤蓝、茄子、芥菜、雪里蕻、豇豆、大头菜、白菜、蒜、雪菜、藕带、辣椒、毛豆、芥蓝、梅干菜、冬菜、芽菜、韭花、藟头、姜芽中的一种或几种)、黄豆、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、豆干/熏干、油皮、素鸡/素肠/素火腿、豆腐丝、纳豆、臭豆腐、天贝、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、素肉、膨化豆制品中的一种或几种)、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品中的一种或几种)、年糕、粉条、动物性水产制品(腊鱼、风干鱼、熟制动物性水产制品、预制冷动物性水产制品中的一种或几种)中的一种或几种为原料,配以香菇酱、杏鲍菇酱、植物油、橄榄油、坚果与籽类、肉松、食用动物油脂、食用淀粉、食用盐、食糖、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、海鲜酱、蒜蓉酱、沙茶酱、沙嗲酱、剁椒酱、姜酱、肉酱、牛肉酱、鹅肝酱、XO酱、咖喱酱、黑胡椒酱、照烧酱、巧克力酱、芝士酱、甜辣酱、鱼香酱、千岛酱、烧烤酱、鱼子酱、水产调味品、固态/半固态/液态复合调味料、糟卤、香辛料或粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精、食品添加剂【琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)(仅适用于以畜禽肉、动物性水产品为主料的产品)、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素C(抗坏血酸)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢铵、明胶、果胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂中的一种或几种】中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、配料、熟制(蒸制、卤制、炒制、油炸、煮制中一种或几种)、快速冷却,使产品中心温度降到 10°C 以下,并确保产品在 10°C 以下进行包装的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 燕麦应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.6 薏米应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 板栗应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 鲜(冻)畜、禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 鲜、冻动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.10 鲜(冻)蔬菜、水果应无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 腊肉、火腿、腊肠、咸肉、风干/发酵肉、腊味/腌腊禽类/酱腊肉应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.12 培根应符合 GB/T 23492 的规定。
- 2.1.13 香肠应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.14 风干/发酵肉 GB/T 45533 的规定。
- 2.1.15 禽蛋、蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 罐头食品应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.19 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.20 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.21 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 NY/T 954 的规定。
- 2.1.23 豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.24 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.25 年糕应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.26 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.27 香菇酱、杏鲍菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 植物油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 坚果与籽类食品应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.31 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.32 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.33 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

- 2.1.34 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.37 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.38 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.39 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.40 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.41 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 2.1.42 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.44 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.45 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.46 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.47 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.48 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.49 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 2.1.50 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.51 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.53 蚕豆酱、柱候酱、海鲜酱、蒜蓉酱、沙茶酱、沙嗲酱、剁椒酱、姜酱、肉酱、牛肉酱、鹅肝酱、XO 酱、咖喱酱、黑胡椒酱、照烧酱、巧克力酱、芝士酱、甜辣酱、鱼香酱、千岛酱、烧烤酱、鱼子酱、固态/半固态/液态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.55 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.56 糟卤应符合 DB31/ 2006 的规定。
- 2.1.57 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.58 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.59 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.60 啤酒应符合 GB/T 4927 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.61 葡萄酒应符合 GB/T 15037 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.62 椰汁应符合 QB/T 2300 的规定。
- 2.1.63 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

- 2.1.64牛乳应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.65炼乳应符合 GB 13102 的规定。
- 2.1.66稀奶油、奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.67魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.68食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69琼脂应符合 GB 1886.239 的规定。
- 2.1.70黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.71碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.72碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.73呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.74卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.75谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.76聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.77焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.78六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.79柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80葡萄糖酸钠应符合 QB/T 4484 的规定。
- 2.1.81葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.82维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.83赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.84罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.85果葡糖浆应符合 GB 20882.4 的规定。
- 2.1.86柠檬酸应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.87DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.89乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.90碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.91碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.92明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.93果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.94羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.95瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.96单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.97改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.98粉条应符合 GB/T 23587 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	具有本品应有的性状	将样品取出至白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味、无馊味, 无酸臭	
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 的规定。

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	≤ 0.18 (仅适用不搭配菜肴的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (仅适用搭配菜肴的产品)	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
甲基汞 ^b (以Hg计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
磷酸盐 ^d (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a、仅适用于搭配坚果及籽类、畜禽肉制品菜肴的产品;

b、仅适用于搭配动物水产制品菜肴的产品。

c、仅适用于加入苹果、山楂及其制品的菜肴。

d、仅适用于加入磷酸盐的畜禽肉制品菜肴、动物水产制品菜肴。

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	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	0	10 ⁵	—	GB 4789. 2
蜡样芽孢杆菌, CFU/g	5	1	10 ³	10 ⁴	GB 4789. 14
金黄色葡萄球菌, /25g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌, CFU/g	5	0	20	—	GB 4789. 38平板计数法
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 7
致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 6
注: a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行; b菌落总数要求不适用于含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。 搭配菜肴的产品微生物限量应混合检验, 未搭配菜肴包的产品单独检验。					

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 食品生产加工过程卫生要求

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 GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、标签。验证检验一周一次, 验证检验项目为: 菌落总数。如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

预包装冷藏膳食是由主食类产品（米饭），搭配或不搭配菜肴产品组合而成，确保产品在 10℃ 以下进行包装，在 0~4℃ 的条件下进行贮存、运输的产品。

1.1 主食类

米饭：以大米、水为主要原料，加入或不加入燕麦、玉米、红小豆、板栗、薏米中的一种或几种为辅料，经过清洗、浸泡或不浸泡、熟制（蒸制或煮制）、快速冷却，使产品中心温度降到10℃以下，并确保产品在 10℃ 以下进行包装，在 0~4℃ 的条件下进行贮存、运输的产品。

1.2 菜肴类

菜肴：是以鲜（冻）畜肉（牛肉、猪肉、羊肉、驴、兔、人工养殖鹿、马肉中的一种或几种）、鲜（冻）禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸽子肉、鹌鹑肉中的一种或几种）、鲜（冻）动物性水产品【虾、鱼、鱼糜、鱿鱼、干贝、海米、虾米、鲍鱼、蛤蜊、海螺、章鱼、螃蟹、牡蛎、花螺、文贝、蛭子、扇贝、生蚝、鲍鱼、青口贝、海瓜子、青蛤、竹蛭、毛蚶、泥蚶（血蚶）、魁蚶（大毛蛤）、贻贝（淡菜、海虹）、象拔蚌、鸟蛤中的一种或几种】、鲜（冻）蔬菜（上海青、生菜、油麦菜、白菜、芹菜、甘蓝、九层塔、菠菜、番茄、萝卜、马铃薯、红薯、芋头、山药、莲菜、花椰菜、西兰花、荸荠、辣椒、茄子、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、青蚕豆、笋瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、冬瓜、韭菜、洋葱、葱、香菜、蒜苗、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒、紫包菜、苋菜、茼蒿、空心菜、荆芥、油麦菜、胡萝卜、莲藕、苦菊、田七茎叶、薄荷叶、大蒜、生姜、西葫芦、豆角、毛豆、豌豆、花菜、甘蓝、豆芽、蒜黄、韭黄、佛手瓜、瓠子、芥菜、包菜、香椿芽、黄花菜、贡菜、菜心、芦笋、面条菜、凉薯中的一种或几种）、水果（苹果、柠檬、菠萝、香蕉、芒果、火龙果、哈密瓜、奇异果、梨、山楂、海棠果、枇杷、桃、李子、杏、樱桃、梅子、西梅、枣、橘子、橙子、柚子、金桔、葡萄柚、蓝莓、人参果、芭乐、百香果、菠萝蜜、榴莲、牛油果、山竹、荔枝、椰子、龙眼、释迦果、莲雾、杨桃、西瓜、甜瓜、西柚、耙耙柑、沃柑、车厘子、猕猴桃、雪莲果、葡萄、提子、石榴、杨梅、柿子、枣、羊角蜜、甘蔗、燕窝果、蛇皮果、脐橙、无花果、桑葚中的一种或几种）、禽蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽子蛋、中的一种或几种）、肉制品【腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉、风干/发酵肉、腊味/腌腊禽类/酱腊肉、培根中的一种或几种】、蛋制品（鸡蛋白、鸭蛋白、鸡蛋清粉、鸭蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸭蛋黄粉、咸鸡蛋黄、咸鸭蛋黄、皮蛋（松花蛋）、咸蛋、糟蛋、醉蛋、卤蛋、茶香蛋（茶叶蛋）、溏心蛋、醋蛋、烤蛋、水煮蛋、蛋白片、皮蛋粉、蛋饺、蛋烧、蛋卷、蒸蛋羹、虎皮鸡蛋、虎皮蛋、蛋豆腐、蛋酥、蛋松、蛋肠、蛋脯中的一种或几种）、藻类（紫菜、裙带菜、海带、海苔、昆布、长寿菜、鹿角菜、羊栖菜、裙带菜梗、海白菜、石花菜、海藻、海茸中的一种或几种）、罐头食品（鱼罐头、水果罐头、畜肉类罐头、禽类罐头、水产类罐头、蔬菜类罐头、食用菌罐头、坚果及籽类罐头、谷物杂粮罐头、蛋类罐头、肉菜

混合、什锦罐头中的一种或几种)、脱水蔬菜(豆角、梅菜、萝卜、笋、黄花菜、金针菜、菠菜、香菜、葱、芹菜、小白菜、韭菜、胡萝卜粒/丝、土豆粒/片、洋葱、蒜片、蒜粒、蒜粉、生姜、山药片、南瓜粒、冬瓜片、茄子干、辣椒圈、青豆、四季豆、扁豆、豌豆、西兰花、花菜、卷心菜、高丽菜、黄瓜片、番茄粒、红薯、蒜苗中的一种或几种)、食用菌【香菇、平菇、木耳、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳、双孢蘑菇、草菇、黑木耳、猴头菇、茶树菇、松茸、羊肚菌、松露(块菌)、牛肝菌、竹荪、鸡枞菌、白玉菇、海鲜菇、秀珍菇、榛蘑、滑子菇中的一种或几种】、面筋制品(水面筋、油面筋、烤麸、面筋泡、炸面筋串、干制/脱水面筋、清水烤麸、即食烤麸、卤面筋、香辣面筋、面筋丝、面筋块中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、白菜、榨菜、豆角、竹笋、生姜、莴笋、乳瓜、橄榄菜、苜蓝、茄子、芥菜、雪里蕻、豇豆、大头菜、白菜、蒜、雪菜、藕带、辣椒、毛豆、芥蓝、梅干菜、冬菜、芽菜、韭花、藟头、姜芽中的一种或几种)、黄豆、豆制品(豆腐、腐竹、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐泡、千页豆腐、豆豉、豆干/熏干、油皮、素鸡/素肠/素火腿、豆腐丝、纳豆、臭豆腐、天贝、大豆组织蛋白、大豆拉丝蛋白、素肉、膨化豆制品中的一种或几种)、速冻调理食品(鱼糜制品、肉糜制品、菜肴制品中的一种或几种)、年糕、粉条、动物性水产制品(腊鱼、风干鱼、熟制动物性水产制品、预制冷动物性水产制品中的一种或几种)中的一种或几种为原料,配以香菇酱、杏鲍菇酱、植物油、橄榄油、坚果与籽类、肉松、食用动物油脂、食用淀粉、食用盐、食糖、酱油、食醋、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、芥末酱、沙拉酱、番茄酱、花生酱、芝麻酱、果酱、腐乳、咖喱粉、酵母抽提物、甜面酱、蚕豆酱、豆瓣酱、柱候酱、海鲜酱、蒜蓉酱、沙茶酱、沙嗲酱、剁椒酱、姜酱、肉酱、牛肉酱、鹅肝酱、XO酱、咖喱酱、黑胡椒酱、照烧酱、巧克力酱、芝士酱、甜辣酱、鱼香酱、千岛酱、烧烤酱、鱼子酱、水产调味品、固态/半固态/液态复合调味料、糟卤、香辛料或粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、调味料酒、白酒、啤酒、葡萄酒、椰汁、牛乳、乳粉、奶油、稀奶油、炼乳、魔芋粉、食品用香精、食品添加剂【琼脂、卡拉胶、黄原胶、呈味核苷酸二钠、碳酸氢钠、碳酸钠、谷氨酸钠、磷酸盐(三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种)(仅适用于以畜禽肉、动物性水产品为主料的产品)、柠檬酸钠、葡萄糖酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、维生素C(抗坏血酸)、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、果葡糖浆、柠檬酸、DL-苹果酸、L-苹果酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢铵、明胶、果胶、羧甲基纤维素钠、瓜尔胶、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂中的一种或几种】中的一种或多种为辅料,经清洗、前处理、配料、熟制(蒸制、卤制、炒制、油炸、煮制中一种或几种)、快速冷却,使产品中心温度降到 10°C 以下,并确保产品在 10°C 以下进行包装的产品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.2 中规定的食品类别，使用食品用香精的产品不涉及 GB 2760 中表 B.1 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南淘小福食品有限公司

H N

Q B