



410326S-2018



新乡市厨田食品有限责任公司企业标准

Q/XCS 0001S-2018

---

# 快捷菜肴

2018-01-24 发布

2018-01-24 实施

---

新乡市厨田食品有限责任公司 发布

## 前 言

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

本标准由新乡市厨田食品有限责任公司提出和起草。

本标准起草人：张瑞广。

H N

Q B

# 快捷菜肴

## 1 范围

本标准规定了快捷菜肴的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜、冻猪肉（猪五花肉、猪排骨、猪后腿肉、猪肋排、猪夹心肉、猪软骨）、羊肉（带骨羊肉）、牛肉、牛肉末、鸭胸肉、鸡肉（白条鸡、鸡腿肉、三黄鸡、鸡胸肉）、干香菇柄、大豆蛋白、豆腐皮、花生中的一种或几种为主料，进行修整，加入马蹄、糯米粉、红薯淀粉、小米、玉米段、怀山药、莲藕、素鸡（豆制品）、酸白菜、红枣、胡萝卜、豆腐、山楂、笋干、干香菇、梅干菜、辣椒、辣椒粉、葱、姜、香叶、八角、花椒、花椒粉、白芷、桂皮、丁香、蒜、胡椒、胡椒粉、辣椒油、山奈、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、草果、小茴香、砂仁、陈皮、孜然、圆叶当归、白砂糖、酱油（生抽、老抽）、醋、鸡精、豆腐乳、南乳汁、柱候酱、海鲜酱、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、鸡汁调味料、牛油、鸡油、牛骨浸膏、植脂奶油、干黄酱、黄椒酱、青剁椒、小米辣泡椒、红泡椒、番茄酱、豆豉、咖喱粉、味精、食用盐、鸡粉调味料、黄酒、料酒、白酒、枸杞、大豆油、大豆色拉油、白芝麻、麦芽糖、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、陈醋、香油、生活饮用水、冰糖中的几种，经预处理或不预处理、调味或不调味、熟制、冷却、包装、高温杀菌等工艺制作而成的快捷菜肴。

## 4 要求

### 4.1 原料

4.1.1 鲜、冻猪肉（猪五花肉、猪排骨、猪后腿肉、猪肋排、猪夹心肉、猪软骨）、羊肉（带骨羊肉）、牛肉应符合GB 2707的规定。

4.1.2 鲜、冻鸭胸肉、鸡肉（白条鸡、鸡腿肉、三黄鸡、鸡胸肉）应符合GB 16869和GB 2707的规定。

4.1.3 牛肉末应符合GB 2726的规定。

4.1.4 莲藕符合NY/T 1583的规定。

4.1.5 怀山药符合GB/T 20351的规定。

4.1.6 梅干菜应符合NY/T 960的规定。

4.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

4.1.8 酱油（生抽、老抽）应符合GB 2717的规定。

- 4.1.9 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 4.1.10 料酒应符合SB/T 10416的规定。
- 4.1.11 红枣、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 4.1.12 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 4.1.13 大豆油、大豆色拉油、香油应符合GB 2716的规定。
- 4.1.14 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 4.1.15 白酒应符合GB 2757的规定。
- 4.1.16 小米符合GB/T 11766的规定。
- 4.1.17 白砂糖、冰糖应符合GB 13104的规定。
- 4.1.18 红薯淀粉符合GB 31637的规定。
- 4.1.19 海鲜酱应符合GB 10133的规定。
- 4.1.20 玉米段应清洁卫生、无污染，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 4.1.21 糯米粉符合DB42/T 206的规定。
- 4.1.22 葱应符合NY/T 1835的规定。
- 4.1.23 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 4.1.24 香叶应符合GB/T 30387的规定。
- 4.1.25 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 4.1.26 丁香应符合GB/T 22300的规定。
- 4.1.27 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 4.1.28 花椒应符合GB/T 30391的规定。
- 4.1.29 八角应符合GB/T 7652的规定。
- 4.1.30 豆腐、豆豉、豆腐乳、素鸡（豆制品）、豆腐皮符合GB 2712的规定。
- 4.1.31 胡萝卜符合NY/T 493的规定。
- 4.1.32 山楂符合SB/T 10092的规定。
- 4.1.33 马蹄符合NY/T 1080的规定。
- 4.1.34 笋干符合DB52/T 1028的规定。
- 4.1.35 干香菇、干香菇柄符合GB 7096的规定。
- 4.1.36 辣椒粉、花椒粉、蒜、胡椒、胡椒粉、山奈、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、草果、小茴香、砂仁、陈皮、孜然、圆叶当归符合GB/T 15691的规定。
- 4.1.37 辣椒油符合NY/T 2111的规定。
- 4.1.38 酿造食醋、陈醋符合GB 2719的规定。
- 4.1.39 鸡精符合SB/T 10371的规定。
- 4.1.40 甜面酱、豆瓣酱、干黄酱符合GB 2718的规定。

- 4.1.41 南乳汁、柱候酱、黄椒酱符合 DB31/ 2002 的规定。
- 4.1.42 蚝油符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.43 鸡汁调味料符合 SB/T 10458 的规定。
- 4.1.44 牛油、鸡油符合 GB 10146 的规定。
- 4.1.45 植脂奶油符合 GB 15196 的规定。
- 4.1.46 青剁椒、小米辣泡椒、红泡椒、酸白菜符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.47 番茄酱符合 NY/T 956 的规定。
- 4.1.48 咖喱粉符合 GB/T 22266 的规定。
- 4.1.49 味精符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 4.1.50 大豆蛋白符合 GB 20371 的规定。
- 4.1.51 花生符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.52 白芝麻符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.53 麦芽糖符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.54 呈味核苷酸二钠符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.55 脱氢乙酸钠符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.56 柠檬酸钠符合 GB 1886.25 的规定。
- 4.1.57 柠檬酸符合 GB 1886.235 的规定。
- 4.1.58 D-异抗坏血酸钠符合 GB 1886.28 的规定。
- 4.1.59 乳酸链球菌素符合 GB 1886.231 的规定。
- 4.1.60 乙基麦芽酚符合 GB 1886.208 的规定。
- 4.1.61 牛骨浸膏符合 GB 30616 的规定。

#### 4.2 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	具有本品特有的形态	取适量样品置于干燥的白瓷盘中，用目测检查性状、色泽和杂质；嗅其气味，温水漱口后，品尝其滋味。
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

#### 4.3 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
	肉类菜肴	食用菌菜肴	豆类菜肴	籽类菜肴	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	10				GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mg/g	-	-	-	3.0 <sup>b</sup>	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	-	-	-	0.50 <sup>b</sup>	GB 5009.227
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	0.4	0.9	0.4	0.18 <sup>b</sup> 0.9 <sup>c</sup>	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5	0.5	0.5	0.5	GB 5009.11
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.1	0.5	0.2	-	GB 5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.05	0.1	-	-	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	1.0	-	-	-	GB 5009.123
脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	0.4	-	-	-	GB 5009.121

\* 本项目严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup> 该指标适用于添加脱氢乙酸钠产品的检验。 <sup>b</sup> 该指标适用于油炸花生的检验。 <sup>c</sup> 该指标适用于调味料包的检验。  
 防腐剂在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的规定,检验方法按 GB 4789.26 执行。

#### 4.5 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。

#### 4.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8950 的规定。

#### 4.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定,兽药残留限量应符合国家相关规定的要求。

### 5 检验

出厂检验项目为:感官、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

快捷菜肴是以鲜、冻猪肉（猪五花肉、猪排骨、猪后腿肉、猪肋排、猪夹心肉、猪软骨）、羊肉（带骨羊肉）、牛肉、牛肉末、鸭胸肉、鸡肉（白条鸡、鸡腿肉、三黄鸡、鸡胸肉）、干香菇柄、大豆蛋白、豆腐皮、花生中的一种或几种为主料，进行修整，加入马蹄、糯米粉、红薯淀粉、小米、玉米段、怀山药、莲藕、素鸡（豆制品）、酸白菜、红枣、胡萝卜、豆腐、山楂、笋干、干香菇、梅干菜、辣椒、辣椒粉、葱、姜、香叶、八角、花椒、花椒粉、白芷、桂皮、丁香、蒜、胡椒、胡椒粉、辣椒油、山奈、豆蔻、肉豆蔻、肉桂、草果、小茴香、砂仁、陈皮、孜然、圆叶当归、白砂糖、酱油（生抽、老抽）、醋、鸡精、豆腐乳、南乳汁、柱侯酱、海鲜酱、蚝油、甜面酱、豆瓣酱、鸡汁调味料、牛油、鸡油、牛骨浸膏、植脂奶油、干黄酱、黄椒酱、青剁椒、小米辣泡椒、红泡椒、番茄酱、豆豉、咖喱粉、味精、食用盐、鸡粉调味料、黄酒、料酒、白酒、枸杞、大豆油、大豆色拉油、白芝麻、麦芽糖、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、乙基麦芽酚、陈醋、香油、生活饮用水、冰糖中的几种，经预处理或不预处理、调味或不调味、熟制、冷却、包装、高温杀菌等工艺制作而成的快捷菜肴。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》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提供依据。

本标准规定了快捷菜肴的分类、要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。