5.2 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					
	牛肉包	调味粉料包	调味酱料包	面饼包、粉丝包	脱水蔬菜包	骨汤包
色泽	呈原来熟制后应有的色泽，色泽基本一致。	呈所有原辅料粉碎混合后特有的色泽，色泽自然均匀。	呈原辅料炒制后应有的色泽，色泽均匀。	具有产品应有的色泽	具有该产品固有的色泽	呈乳白色，色泽均匀。
滋、气味	具有原辅料熟制后特有的滋气味，味道醇香，咸淡适口，无酸败味，无异味。	具有所加香辛料、调味品混合后固有的滋、气味，鲜咸适口，无其它不良异味。	具有所加香辛料和调味品混合熬制后特有的滋、气味，无苦、焦糊、酸败等不良气味。	无异味，无异臭	具有原蔬菜的滋气味，无异味。	具有原辅料熟制后特有的滋气味，无异味。
组织状态	呈条、块状，肉质紧密、软硬适度，无正常视力可见外来异物。	呈粉状或颗粒状，干燥松散，无正常视力可见外来异物	呈半固态，各种原料分布基本均匀，无正常视力可见外来异物。	外形一致，无正常视力可见外来异物。	呈条、块、片状，无正常视力可见外来异物	呈半固态状，无正常视力可见外来异物。

5.3 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				
		调味酱料包	调味粉料包	面饼包、粉丝包	脱水蔬菜包	骨汤包
水分，%	≤	68.0	10.0	14.0	14.0	---
酸不溶性灰分，%	≤	---	5.0	---	---	---
酸价 (KOH)，mg/g	≤	4.0	---	---	---	4.0
过氧化值 (以脂肪计)，%	≤	0.25	---	---	---	0.25

5.4 污染物限量

5.4.1 牛肉包污染物限量中“铅 (以 Pb 计) $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中肉及肉制品及项下肉制品的规定。

5.4.2 调味酱料包、调味粉料包、骨汤包中“铅 (以 Pb 计) $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中调味品的规定。

5.4.3 面饼包、粉丝包中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定。

5.4.4 脱水蔬菜中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.08\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中蔬菜及其制品及其项下新鲜蔬菜的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

5.6.1 牛肉包致病菌限量应符合 GB 29921 中肉制品的规定；面饼包、粉丝包致病菌限量应符合 GB 29921 中方便面米制品的规定。其他微生物限量还应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, cfu/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10^2
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

5.6.2 面饼包、粉丝包致病菌限量应符合 GB 29921 中方便面米制品的规定。其他微生物限量还应符合表 4 的规定。

表4 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, cfu/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, cfu/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3
^b 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

5.6.3 调味酱料包、调味粉料包、骨汤包致病菌限量应符合 GB 29921 中即食调味品的规定。其他微生物限量还应符合表 5 的规定。

表5 微生物指标

项 目	采用方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10^4	10^5
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10^2
^c 样品的分析与处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。				

5.6.4 脱水蔬菜致病菌应符合 GB 29921 中即食果蔬制品的规定。

5.7 净含量