



413605S-2018



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0005S-2018

方便干湿面

2018-12-04 发布

2018-12-04 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本标准的附录 A、B、C、D 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准负责起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：张珍、郭媛媛、王建。

本标准适用于想念食品股份有限公司及子公司、分公司：

1、想念食品股份有限公司

地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道。

2、镇平想念食品有限公司

地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角。

3、霍尔果斯想念远航食品有限公司

地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区。

方便干湿面

1 范围

本标准规定了方便干湿面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以生湿面、熟湿面、生干面、熟干面中的一种为主要原料，搭配外购的调味酱汤包（见附录 A）、调味油汁包（见附录 A）、调味酱油包（见附录 A）、调味粉包（见附录 A）、脱水蔬菜包（见附录 B）、熟制花生包（见附录 B）、芝麻包（见附录 B）、（芝麻）海苔包（见附录 B）、紫菜蛋汤调味料包（见附录 B）、腐竹包（见附录 B）、豆腐干包（见附录 B）、木耳丝包（见附录 B）、菌菇包（见附录 B）、柠檬片包（见附录 B）、白萝卜包（见附录 B）、卤蛋包（见附录 C）、鸭脖包（见附录 C）、牛肉包（见附录 C）、叉烧肉包（见附录 C）、鸡丁包（见附录 C）、鱿鱼包（见附录 C）、虾仁包（见附录 C）、脱水鱼板包（见附录 C）、贝丁包（见附录 C）、蛤蜊包（见附录 C）、老坛酸豆角包（见附录 D）、酱腌菜包（见附录 D）、酸笋包（见附录 D）、酸豆角黑木耳萝卜干包（见附录 D）、泡椒包（见附录 D）、藕片包（见附录 D）、调味芽菜包（见附录 D）、红姜片包（见附录 D）、风味豆芽包（见附录 D）中的一种或多种进行混合包装，经自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用的方便食品。

2 术语和定义

2.1 自助加热

产品自带蒸汽加热盒和发热包，加入发热水包（或生活饮用水），食品放在中层食品盒中，发热包和发热水包（或生活饮用水）在加热盒底部混合后发热产生蒸汽进行加热。

2.2 方便生湿面

以小麦粉为主要原料，以水、荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油）、食用盐、全蛋粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、乳酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠中的一种或多种为辅料，经和面、成型、杀菌或不杀菌、包装加工制成的非即食方便生湿面。

2.3 方便熟湿面

以小麦粉为主要原料，以水、荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油）、食用盐、全蛋粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、乳酸、乳酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、碳酸钾、碳酸钠、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或多种为辅料，经和面、成型、熟制、杀菌或不杀菌、包装加工制成的方便熟湿面。

2.4 方便生干面

以小麦粉为主要原料，以水、荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油）、食用盐、全蛋粉、谷朊粉、海藻酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠的一种或多种为辅料，经和面、成型、干燥、包装加工制成的非即食方便生干面。

2.5 方便熟干面

以小麦粉为主要原料，以水、荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米粉、玉米粉、南瓜粉、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油）、食用盐、全蛋粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、乳酸、乳酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、碳酸钾、碳酸钠、瓜尔胶、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或多种为辅料，经和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的方便熟干面。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.8 调味酱汤包、调味粉包、调味酱油包、调味油汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.9 脱水蔬菜包、（芝麻）海苔包、紫菜蛋汤调味料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.10 熟制花生包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.11 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.12 鸭脖包、牛肉包、叉烧肉包、鸡丁包应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.13 鱿鱼包、虾仁包、蛤蜊包、脱水鱼板包、贝丁包应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.14 酱腌菜包、老坛酸豆角包、酸笋包、红姜片包、藕片包、泡椒包、酸豆角黑木耳萝卜干包、调味芽菜包、风味豆芽包、蔬菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.15 豆腐干包、腐竹包应符合 GB 2712 的规定。
- 3.1.16 木耳丝包、菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.17 柠檬片包应符合 DBS34/ 2607 的规定。
- 3.1.18 白萝卜包应符合 NY/T 1267 的规定。
- 3.1.19 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.20 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。

- 3.1.21 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 3.1.23 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 3.1.24 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.25 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.26 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 3.1.27 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 3.1.28 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 3.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 3.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 3.1.32 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.33 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.34 绿豆粉应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.35 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB2749 的规定。
- 3.1.36 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.37 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.38 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.39 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 3.1.40 紫薯粉、红薯粉应清洁、卫生、无污染、无霉变并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.41 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.42 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.43 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.47 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。

3.2 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	具有相应产品应有的色泽	将样品置于白色玻璃皿内，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，加热或熟制后，品其滋味
组织形态	应有相应产品应有的组织形态	
滋、气 味	具有相应产品应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

3.3 理化指标

3.3.1 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
水分, %	≤	14.0 ^a 75.0 ^b	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤	1.5 (仅适用于熟干面和熟湿面)	GB 5009.149
		1.0 (仅适用于生湿面) 0.3 (仅适用于生干面)	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0 ^c 3.0 (仅适用于花生包、芝麻包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 ^c 0.5 (仅适用于花生包、芝麻包)	GB 5009.227
甲基汞 ^d (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
亚硝酸盐 ^e (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
3-氯-1, 2-丙二醇 ^f , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
^a 仅适用于干类面的检验。			
^b 仅适用于湿类面的检验。			
^c 适用于调味酱汤包和调味油汁包的检验, 调味酱汤包中如使用发酵型配料 (豆瓣酱) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用。			
^d 适用于鱿鱼包、虾仁包、脱水鱼板包、贝丁包的检验。			
^e 适用于酱腌菜包的检验。			
^f 仅适用于调味粉包中添加酸水解植物蛋白粉的产品检验。			
其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标仅适用于面和各调味料包的混合检验。			

3.3.2 调味酱汤包中食品添加剂的使用应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	检验方法
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0
同一功能食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

3.3.3 调味粉包中食品添加剂的使用应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	指 标	检验方法
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	2.0

3.3.4 熟制花生包中食品添加剂的使用应符合表 5 的规定。

表 5

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.2	GB 5009.97
糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

3.3.5 鸭脖包中食品添加剂的使用应符合表 6 的规定。

表 6

项 目	指 标	检验方法	
双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.6 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表 7 的规定。

表 7

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.7 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合表 8 的规定。

表 8

项 目	指 标	检验方法	
β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83

3.3.8 老坛酸豆角包中食品添加剂的使用应符合表 9 的规定。

表 9

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.9 酸笋包（酱腌菜）中食品添加剂的使用应符合表 10 的规定。

表 10

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.10 藕片包中食品添加剂的使用应符合表 11 的规定。

表 11

项 目	指 标	检验方法	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.11 红姜片包中食品添加剂的使用应符合表 12 的规定。

表 12

项 目	指 标	检验方法	
糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35

3.3.12 风味豆芽包中食品添加剂的使用应符合表 13 的规定。

表 13

项 目	指 标	检验方法	
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

3.3.13 调味油汁包中食品添加剂的使用应符合表 14 的规定。

表 14

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

3.3.14 牛肉包中食品添加剂的使用应符合表 15 的规定。

表 15

项 目	指 标	检验方法	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
同一功能食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

3.4 微生物限量

方便熟湿面、方便熟干面微生物限量应符合表 16 的规定。

表16 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 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
1. a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。 2. 微生物限量适用于面和各调味包的混合检验。 3. b 仅适用于含有牛肉包的产品。 4. c 仅适用于含有鸡丁包、鸭脖包、牛肉包的产品。 5. d 仅适用于搭配有鱿鱼包、虾仁包、蛤蜊包、脱水鱼板包、贝丁包的产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 外购调味包的食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 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和公告。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量、菌落总数(仅适用于方便熟湿面、方便熟干面)、大肠菌群(仅适用于方便熟湿面、方便熟干面)。型式检验按国家有关规定执行。

附录A

调味酱汤包【配料：橄榄油、棕榈油、芝麻油、洋葱、辣椒中的一种或多种、豆瓣酱、牛肉、鸭肉、鸡肉、葱、番茄、香茅、木姜鲜果、食用猪油、胡椒粉、精炼牛油、食用葡萄糖、虾、黄原胶、大蒜粉、炒芝麻、猪骨汤精、水解动物蛋白、酱油、食用鸡油、大蒜、番茄粉、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、纯虾肉粉、辣椒酱、食用玉米淀粉、虾肉膏、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒油树脂、花椒、青花椒、大豆油、芫荽、水、柠檬酸、椰浆、猪骨原汤、牛脂（含维生素E）、稀奶油（含卡拉胶）、鸡骨原汤、干燥椰丝、螺蛳、猪骨、食用盐、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、味精、谷氨酸钠、冰糖、木姜油、全脂奶粉、酵母精粉、山梨酸钾、苯甲酸钠、藤椒油、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、泡酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、藤椒、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、磷脂、辣椒粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、猪骨白汤酱、调味猪油（猪脂、红葱、维生素E）、猪皮、红烧排骨酱、菇精调味料、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、冬阴功汤酱、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、芝麻、羊油、牛骨油、牛肉抽提物、食用香精、菜籽油、芝麻酱、蚝油、番茄酱、焦糖色、牛肉精膏、虾肉、鸡肉提取物、紫菜、海鲜膏、酸菜、姜、乳酸、红葱头、牛骨、蒜泥、牛肉粉调味料（含5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、二氧化硅、冰乙酸、食用香精）、DL-苹果酸中的几种或多种】

调味油汁包（复合调味料）【配料：橄榄油、棕榈油、芝麻油、大豆油、芝麻、青花椒、辣椒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、辣椒红、辣椒油树脂、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、大蒜、花椒、山梨酸钾、苯甲酸钠中的多种】

调味酱油包【配料：酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠】

调味粉包【配料：食用盐、味精、芝麻、麦芽糊精、白砂糖、羊肉粉、玉米淀粉、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、瓜尔胶、牛肉粉、辣椒粉、酱油粉、酵母粉、辣椒、柠檬酸、乳酸、焦糖色、番茄粉、水解植物蛋白粉、食用香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中的几种或多种】

附录B

脱水蔬菜包【配料：脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿、脱水胡萝卜粒、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水玉米粒、芝麻叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入枸杞、炒黄豆、姜、炒白芝麻、虾皮、海苔、脱水鸡蛋粒中的一种或多种为辅料】

熟制花生包【配料：花生仁为主要原料，大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、食用盐、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的几种或多种为辅料】

芝麻包【配料：熟芝麻】

（芝麻）海苔包【配料：炒芝麻、海苔丝、干紫菜为主要原料，果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或几种为辅料】

紫菜蛋汤调味料包【鸡蛋、紫菜为主要原料，鸡粉调味料、麦芽糊精、茼蒿、葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠、β-胡萝卜素中的几种或多种为辅料】

腐竹包【配料：腐竹段】

豆腐干包【配料：豆腐为主要原料，大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精中的几种或多种为辅料】

木耳丝包【配料：木耳、水、食用盐、柠檬酸】

菌菇包【配料：杏鲍菇、灰平菇、香菇、水、食用盐、柠檬酸】

柠檬片包【配料：柠檬片、蜂蜜】

白萝卜包【配料：白萝卜、水】

附录C

卤蛋包【配料：鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，水、小米辣、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种或多种为辅料】

鸭脖包【配料：鸭脖为主要原料，食用盐、赤砂糖、白砂糖、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种或多种为辅料】

牛肉包【配料：牛肉、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、菜籽油、辣椒、郫县豆瓣、泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、浓香型白酒、麦芽糖、鸡精调味料、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、乳酸链球菌素、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精香料、味精】

叉烧肉包【配料：猪肉、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、大豆分离蛋白、酱油粉、黄酒、三聚磷酸钠、抗坏血酸钠】

鸡丁包【鸡肉、干竹笋、菜籽油、生姜、料酒、藤椒油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）】

鱿鱼包（熟制水产品）【配料：冷冻鱿鱼足、麦芽糖浆、味精、食用盐、碳酸氢钠、姜油、大蒜油】

虾仁包（熟制水产品）【配料：冷冻虾仁、芝麻油、白砂糖、味精、食用盐、碳酸氢钠】

脱水鱼板包（熟制水产品）【配料：鱼糜、玉米淀粉、麦芽糖浆、食用盐、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、甘油）】

贝丁包【配料：冷冻扇贝柱、麦芽糖浆、葵花籽油】

蛤蜊包【配料：杂色蛤】

附录D

老坛酸豆角包（酱腌菜）【配料：豆角为主要原料，辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠几种或多种为辅料】

酱腌菜包【配料：豆角、莲藕片、萝卜、生姜、黑木耳、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、海带、土豆、魔芋、胡萝卜、莴笋、榨菜、豇豆、贡菜、黄瓜、黄花菜、山药、金针菇、杏鲍菇、香菇、草菇、茶树菇、美味牛肝菌、鸡腿菇、松茸（松口蘑）、白灵菇（白灵侧耳）、双孢蘑菇、巴西蘑菇（姬松茸）、海白菜、花生中的一种或多种为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、胭脂红、辣椒、芝麻、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、香叶、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、香豆蔻、小豆蔻、砂仁、山楂、甘草）、鸡精调味料、大蒜、葱、豆瓣或郫县豆瓣、豆豉、洋葱粉、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、菜籽油、玉米油）、酵母抽提物、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、味精、谷氨酸钠、柠檬酸钠、乙酰磺胺酸钾、乙基麦芽酚、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种或多种为辅料】

酸笋包（酱腌菜）【配料：竹笋（笋）为主要原料，水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种或多种为辅料】

酸豆角黑木耳萝卜干包（酱腌菜）【配料：酸豆角（豆角、食用盐、食醋、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黑木耳、萝卜干（萝卜、水、食用盐、苯甲酸钠）、水、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、辣椒、食用盐、味精几种或多种】

泡椒包（酱腌菜）【配料：水、辣椒、食用盐】

藕片包（酱腌菜）【配料：莲藕片为主要原料，水、食用植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种或多种为辅料】

调味芽菜包（酱腌菜）【配料：芽菜（酱腌菜）、植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠】

红姜片包（酱腌菜）【配料：生姜为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、味精、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红中的几种或多种为辅料】

风味豆芽包（酱腌菜）【配料：黄豆芽为主要原料，植物油（大豆油）、食用盐、辣椒、酵母抽提物、调味料酒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、乳酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒

红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙二胺四乙酸二钠、安赛蜜、食用香精香料几种或多种为辅料】

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生湿面、熟湿面、生干面、熟干面中的一种为主要原料，搭配外购的调味酱汤包（见附录 A）、调味油汁包（见附录 A）、调味酱油包（见附录 A）、调味粉包（见附录 A）、脱水蔬菜包（见附录 B）、熟制花生包（见附录 B）、芝麻包（见附录 B）、（芝麻）海苔包（见附录 B）、紫菜蛋汤调味料包（见附录 B）、腐竹包（见附录 B）、豆腐干包（见附录 B）、木耳丝包（见附录 B）、菌菇包（见附录 B）、柠檬片包（见附录 B）、白萝卜包（见附录 B）、卤蛋包（见附录 C）、鸭脖包（见附录 C）、牛肉包（见附录 C）、叉烧肉包（见附录 C）、鸡丁包（见附录 C）、鱿鱼包（见附录 C）、虾仁包（见附录 C）、脱水鱼板包（见附录 C）、贝丁包（见附录 C）、蛤蜊包（见附录 C）、老坛酸豆角包（见附录 D）、酱腌菜包（见附录 D）、酸笋包（见附录 D）、酸豆角黑木耳萝卜干包（见附录 D）、泡椒包（见附录 D）、藕片包（见附录 D）、调味芽菜包（见附录 D）、红姜片包（见附录 D）、风味豆芽包（见附录 D）中的一种或多种进行混合包装，经自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用的方便食品。

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》有关规定，参照 LS/T 3211《方便面》和 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司

QB