



410459S-2019



三全食品股份有限公司企业标准

Q/SQ 0010S-2019

---

# 方便湿面条套餐

2019-02-15 发布

2019-02-15 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

# 方便湿面条套餐

## 1 范围

本标准规定了方便湿面条套餐的分类、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。

方便湿面条套餐是由方便湿面条搭配方便菜肴类（肉类方便菜肴、水产品类方便菜肴）、方便汤羹类（肉类方便汤羹、水产品类方便汤羹）中的一种及其以上产品组合而成。

方便湿面条：以小麦粉或其它杂粮粉（荞麦粉、高粱粉、玉米粉、绿豆粉）、水为主要原料，配以蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白粉、蛋黄粉）、果蔬粉（火龙果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、南瓜粉）、植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用盐、谷朊粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、栀子黄中的一种或几种为辅料，经过和面、压延、熟制、包装、杀菌、冷却等加工工序生产而制成的方便湿面条或以外购方便湿面条为原料，经预处理、包装制成的方便湿面条制品。

### 方便菜肴类

肉类方便菜肴：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）、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，配以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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产品。

水产品类方便菜肴：以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、水中的一种或几种为原料，配以鲜（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）、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）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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产品。

#### 方便汤羹类

肉类方便汤羹：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）、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，配以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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汤羹产品。

水产品类方便汤羹：以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、水中的一种或几种为原料，配以鲜（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）、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）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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汤羹产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 甘草应符合 GB/T 19618 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、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、蛋白粉、蛋黄粉）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 柠檬应符合 GB/T 29370 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、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 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.52 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）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 土豆应符合 LS/T3106 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/T1885 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/T10324 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 果蔬粉（火龙果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.84 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.85 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.86 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.87 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.88 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.89 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.90 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.91 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.92 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.93 方便湿面应符合 Q/KMMY 0009S 的规定，见附录 A。
- 2.1.94 山药应符合 NY/T 1065 的规定。
- 2.1.95 莴笋应符合 DB34/T 397 的规定。
- 2.1.96 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.97 杂粮粉（荞麦粉、高粱粉、玉米粉、绿豆粉）应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.98 水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.99 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.100 橘皮应清洁、卫生、无霉变、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.101 板栗应符合 GH/T 1029 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，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，然后按包装上标注的食用方法加热后，用口尝其滋味，用鼻嗅其气味。
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	

## 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
	方便湿面条	肉类方便菜肴、肉 类方便汤羹	水产品类方便菜 肴、水产品类方便 汤羹	
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.18	0.45		GB 5009.12
水分/（%） ≤	70.0	-	-	GB 5009.3
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
镉（以 Cd 计）/（mg/kg） ≤	-	0.1	-	GB 5009.15
多氯联苯/（mg/kg） ≤	-	-	0.5	GB 5009.190
栀子黄/（g/kg） ≤	1.5	-	-	GB 5009.149
*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

2.4.1 方便湿面条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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
注1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

## 2.4.2 方便菜肴类、方便汤羹类微生物限量要求

应符合罐头食品商业无菌的要求；检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 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 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

# 克明面业股份有限公司企业标准

Q/KMMY 0009S—2017

## 食品安全企业标准 方便湿面

湖南省卫生和计划生育委员会  
食品安全企业标准备案专用章  
备案号：4314195-2017  
备案有效期：叁年  
备案起止日期：2017年12月4日至2020年12月4日

湖南  
食品安

Q/KMMY 0009S—2017

## 前言

标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由克明面业股份有限公司提出。

本标准由克明面业股份有限公司起草。

本标准由克明面业股份有限公司负责解释。

本标准主要起草人：张瑶、屈贵军、戴少华、朱伟。

本标准有效期三年。

本标准适用于：

克明面业股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园1号

延津县克明面业有限公司

地址：河南省新乡市食品工业园区

新疆克明面业有限公司

地址：新疆乌鲁木齐经济开发区屯坪北路9号综保大厦717室

成都克明面业有限公司

地址：成都市青白江区红阳街办红锋村八组。

本标准代替 2017-06-19 发布的 Q/KMMY 0009S-2017。



Q/KMMY 0009S—2017

## 方便湿面

## 1 范围

本标准规定了方便湿面的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，食用盐、谷朊粉、荞麦粉、燕麦粉、水果粉、蔬菜粉、鲜蛋、全蛋粉、蛋黄粉、食用淀粉、食用植物油其中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂，经和面、复合、熟成、压延、切断、煮熟、水洗、酸浸、包装、杀菌、冷却等工艺生产而成的完全熟制，仅需微波加热或冲泡即可食用的方便食品（可配料包）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

## 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

## 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，品尝滋味
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味，无霉味及其它异味	
组织形态	具有产品应有的形状，无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

Q/KMMY 0009S—2017

### 3.3 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
水分/(%)	50.0~70.0	GB 5009.3

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	0.16	GB 5009.12

### 3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>6</sup>	10 <sup>8</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法

\* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	--	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法

\* 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

### 3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 中 06.07 及相关公告的规定。

### 3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定检测。

## 4 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

以同一原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

### 5.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品,且不少于 30 个最小包装,分成二份,一份检验,一份备查。

Q/KMMY 0009S—2017

### 5.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每6个月进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

### 5.5 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 产品销售包装上标签标注应符合GB 7718、GB 28050及相关的规定。

6.1.2 外包装箱储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 产品内包装应符合GB 4806.7规定。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543规定。

### 6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

### 6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

### 6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未配料包产品保质期为12个月，配料包产品保质期为10个月。

## 编制说明

本标准适用于方便湿面条套餐，是由方便湿面条搭配或不搭配方便菜肴类（肉类方便菜肴、水产品类方便菜肴）、方便汤羹类（肉类方便汤羹、水产品类方便汤羹）产品组合而成。

方便湿面条套餐是由方便湿面条搭配方便菜肴类（肉类方便菜肴、水产品类方便菜肴）、方便汤羹类（肉类方便汤羹、水产品类方便汤羹）中的一种及其以上产品组合而成。

方便湿面条：以小麦粉或其它杂粮粉（荞麦粉、高粱粉、玉米粉、绿豆粉）、水为主要原料，配以蛋与蛋制品（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、蛋白粉、蛋黄粉）、果蔬粉（火龙果粉、菠菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、南瓜粉）、植物油（花生油、大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油）、食用盐、谷朊粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、栀子黄中的一种或几种为辅料，经过和面、压延、熟制、包装、杀菌、冷却等加工工序生产而制成的方便湿面条或以外购方便湿面条为原料，经预处理、包装制成的方便湿面条制品。

### 方便菜肴类

肉类方便菜肴：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）、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，配以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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产品。

水产品类方便菜肴：以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、水中的一种或几种为原料，配以鲜（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）、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）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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产品。

#### 方便汤羹类

肉类方便汤羹：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）、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，配以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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产品。

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汤羹产品。

水产品类方便汤羹：以可食用鲜、冻动物性水产品（虾、蟹、鱼、鱿鱼、鲍鱼、蛤蜊）、可食用水产制品（干贝、海米、虾米、鱼干）、水中的一种或几种为原料，配以鲜（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）、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）、鲜冻蔬菜（番茄、萝卜、荸荠、辣椒、甜椒、莴笋、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、腌莴笋、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、辣椒红、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GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。