



416988S-2020



河南永昶农业科技有限公司企业标准

Q/HYN 0002S-2020

方便粉丝

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

河南永昶农业科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本标准由河南永昶农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李史成、苗胜雨。

本标准自发布之日起代替Q/HYN 0002S-2020(备案号：415409S-2020)。

H N

Q B

方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、大豆油、棕榈油中的几种，经和浆、熟化成型、冷却或冷冻、干燥、包装或不包装，辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便粉丝。（所有调味包为外购）

调味粉包[以食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、胡椒粉、蒜粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、藤椒粉中的几种）、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、玉米淀粉、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、二氧化硅、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种）、酵母抽提物、瓜尔胶、鸡粉调味料中的几种（包含两种或两种以上调味料）为原料，经调配混合、包装加工而成]

半固态调味料包[以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、鸡骨高汤【鸡骨白汤、水、食用盐、白砂糖、味精、鸡骨油、食用香精、黄原胶、山梨酸钾、维生素E[抗氧化剂]】、郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、藤椒粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、洋葱粉中的几种）、芝麻、乳酸、调味料酒、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精中的一种）、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、泡椒（小米辣、水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、南瓜、葱、姜、蒜、洋葱、酸菜（老坛酸菜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）为原料，经调配混合、包装加工而成]

调味醋包[以酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

调味白醋包[以酿造食醋（水、食用酒精、大米、食用盐）为主要原料，辅以味精、白砂糖、苯甲酸钠中的几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

调味油包[以大豆油、辣椒、花椒油（花椒提取物、植物油）、藤椒油（藤椒、菜籽油）、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、辣味香精中的几种为原料，经调配混合、包装加工而成含有两种或两种以上调味料]

脱水菜包[以脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、炒芝麻、玉米粒、脱水高

丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、辣椒圈、脱水万年青、脱水裙带菜、冻干玉米粒中的几种为原料，经调配混合、包装加工而成]

油炸花生包（熟制坚果制品）[配料：油炸花生为主要原料，食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[以膨化黄豆、食用盐为原料，经调配混合、包装加工而成]

酸菜包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、姜、蒜）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、精炼大豆油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：萝卜干（萝卜、食用盐、辣椒、白砂糖、香辛料、柠檬酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、甜蜜素）、酸豆角（豆角、食用盐、食醋、辣椒酱、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）]

花甲包[配料：花蛤为主要原料，大豆油、白砂糖、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、调味料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠]

蛋白素肉包[配料：大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为主要原料，谷朊粉、玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料中的几种为辅料]。

海带包[配料：盐渍海带为主要原料，水、大豆油、食用盐、酿造食醋、辣椒、味精、香辛料、柠檬酸、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中几种为辅料]

豆芽包（酱腌菜）[配料：豆芽为主要原料，食用盐、大豆油、辣椒、花椒、香辛料、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、糖精钠、安赛蜜、辣椒红、食品用香精为辅料]

豆丁包（膨化豆制品）[以大豆粉、水、食用盐为原料，经调配混合、包装加工而成]

酸笋风味包（酱腌菜）：[酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）、食用盐、大豆油、辣椒]

鱼糜制品混合包（熟制水产品）[冷冻鱼糜（鲜海水鱼、冰蛋白、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，辅以水、磷酸酯双淀粉、鸡肉、大豆分离蛋白、大豆油、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的几种]。

牛肚风味包（熟肉制品）[配料：牛肚为主要原料，辅以水、食用盐、白砂糖、大豆油、酿造酱油、辣椒、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精]

香肠包[鸡肉、水、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、麦芽糖、香辛料、胶原蛋白肠衣、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、诱惑红、食用香精]。

卤蛋包[配料：鸡蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、食用香精]。

根据产品附调味包不同可将产品分为 18 个品种：原味方便粉丝、酸辣粉丝、原汁牛肉味粉丝、香辣粉丝、川香麻辣烫方便粉丝、麻辣味方便粉丝、红烧牛肉味方便粉丝、香菇炖鸡味方便粉丝、老坛酸菜味方便粉丝、超辣鸡肉味方便粉丝、菌汤粉丝、螺蛳粉丝、花甲粉丝、酸菜粉丝、金汤肥牛味粉丝、麻辣爆肚粉丝、鱼糜风味粉丝、椒麻粉丝。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 调味粉包、半固态调味料包、调味醋包、调味白醋包、调味油包、脱水菜包、油炸花生包（熟制坚果制品）、黄豆包、蛋白素肉包、牛肚风味包（熟肉制品）、豆丁包（膨化豆制品）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.8 酸菜包（酱腌菜）、配菜风味包（酱腌菜）、豆芽包（酱腌菜）、酸笋风味包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.9 花甲包、鱼糜制品混合包（熟制水产品）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.11 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.12 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	
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
水分 ^a , %	≤ 14	GB 5009.3
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	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
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	油炸花生包	GB 5009.229
	半固态调味料、调味油包	

过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g		≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^c (以NaNO ₂ 计), mg/kg		≤	20	GB 5009.33
甲基汞 (以Hg计) ^d , mg/kg		≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg	海带包	≤	0.5	GB 5009.28
	香肠包	≤	0.075	
	除海带、香肠包外其他调味包	≤	1.0	
苯甲酸钠 ^e (以苯甲酸计), g/kg		≤	0.6	
糖精钠 ^e , g/kg		≤	0.15	
特丁基对苯二酚 ^e (以油脂中的含量计), g/kg		≤	0.2	GB 5009.32
乙酰磺胺酸钾 ^e , g/kg		≤	0.3	GB/T 5009.140
乙二胺四乙酸二钠 ^e , g/kg		≤	0.25	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^e (以脱氢乙酸计), g/kg	牛肚风味包	≤	0.5	GB 5009.121
	其他产品	≤	1.0	
焦亚硫酸钠 ^e (以二氧化硫残留量计), g/kg		≤	0.1	GB 5009.34
诱惑红 ^e , g/kg		≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^e , g/kg		≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) ^e , g/kg		≤	1.0	GB 5009.97
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>^a仅适用于粉丝的检验。</p> <p>^b仅适用于半固态调味料包、调味油包、油炸花生包的检验，配料中如使用豆瓣酱和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸等酸度调节剂等）的半固态调味料包，酸价指标不适用。</p> <p>^c仅适用于酸菜包、配菜风味包、海带包、豆芽包、酸笋风味包的检验。</p> <p>^d仅适用于花甲包、调味粉包、半固态调味料包和鱼糜制品混合包的检验。</p> <p>^e仅适用于调味包中使用该添加剂的产品的检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时，各自用量占GB2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。</p> <p>其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标仅适用于粉丝饼和各调味包的混合检验。</p>				

2.4 微生物限量

粉丝饼和调味包混合后进行检验，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, 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 中平板计数法
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
^b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
^c 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 指标仅适于花甲包和鱼糜制品混合包的检验;</p> <p>c 指标仅适于牛肚风味包和香肠包的检验;</p> <p>d 指标仅适于原料中添加牛肉或牛肉制品的调味包的检验。</p>					

2.5 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 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于粉丝饼)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为原料，辅以食用盐、生活饮用水、大豆油、棕榈油中的几种，经和浆、熟化成型、冷却或冷冻、干燥、包装或不包装，辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便粉丝。（所有调味包为外购）

调味粉包[以食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、胡椒粉、蒜粉、姜黄粉、肉豆蔻粉、洋葱粉、藤椒粉中的几种）、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、植脂末（氢化植物油、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、玉米淀粉、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素（琥珀酸二钠）、二氧化硅、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精中的一种）、酵母抽提物、瓜尔胶、鸡粉调味料中的几种（包含两种或两种以上调味料）为原料，经调配混合、包装加工而成]

半固态调味料包[以生活饮用水、精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、鸡骨高汤【鸡骨白汤、水、食用盐、白砂糖、味精、鸡骨油、食用香精、黄原胶、山梨酸钾、维生素E【抗氧化剂】】、郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、孜然粉、姜粉、藤椒粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、洋葱粉中的几种）、芝麻、乳酸、调味料酒、食品用香精（菌汤香精、牛肉香精、花甲味香精、牛肉香精、鸡肉香精、香菇香精中的一种）、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、泡椒（小米辣、水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、南瓜、葱、姜、蒜、洋葱、酸菜（老坛酸菜）、山梨酸钾、苯甲酸钠、维生素E（抗氧化剂）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）为原料，经调配混合、包装加工而成]

调味醋包[以酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

调味白醋包[以酿造食醋（水、食用酒精、大米、食用盐）为主要原料，辅以味精、白砂糖、苯甲酸钠中的几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

调味油包[以大豆油、辣椒、花椒油（花椒提取物、植物油）、藤椒油（藤椒、菜籽油）、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂、维生素E（抗氧化剂）、辣味香精中的几种为原料，经调配混合、包装加工而成含有两种或两种以上调味料]

脱水菜包[以脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、炒芝麻、玉米粒、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、辣椒圈、脱水万年青、脱水裙带菜、冻干玉米粒中的几种为原料，经调配混合、包装加工而成]

油炸花生包（熟制坚果制品）[配料：油炸花生为主要原料，食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[以膨化黄豆、食用盐为原料，经调配混合、包装加工而成]

酸菜包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、姜、蒜）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、精炼大豆油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：萝卜干（萝卜、食用盐、辣椒、白砂糖、香辛料、柠檬酸、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、甜蜜素）、酸豆角（豆角、食用盐、食醋、辣椒酱、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）]

花甲包[配料：花蛤为主要原料，大豆油、白砂糖、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、调味料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠]

蛋白素肉包[配料：大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种为主要原料，谷朊粉、玉米淀粉、食用盐、味精、香辛料中的几种为辅料]。

海带包[配料：盐渍海带为主要原料，水、大豆油、食用盐、酿造食醋、辣椒、味精、香辛料、柠檬酸、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中几种为辅料]

豆芽包（酱腌菜）[配料：豆芽为主要原料，食用盐、大豆油、辣椒、花椒、香辛料、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸、苯甲酸钠、山梨酸钾、糖精钠、安赛蜜、辣椒红、食品用香精为辅料]

豆丁包（膨化豆制品）[以大豆粉、水、食用盐为原料，经调配混合、包装加工而成]

酸笋风味包（酱腌菜）：[酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、山梨酸钾）、食用盐、大豆油、辣椒]

鱼糜制品混合包（熟制水产品）[冷冻鱼糜（鲜海水鱼、冰蛋白、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，辅以水、磷酸酯双淀粉、鸡肉、大豆分离蛋白、大豆油、食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、食品用香精中的几种]。

牛肚风味包（熟肉制品）[配料：牛肚为主要原料，辅以水、食用盐、白砂糖、大豆油、酿造酱油、辣椒、香辛料、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、食品用香精]

香肠包[鸡肉、水、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、葡萄糖、味精、麦芽糖、香辛料、胶原蛋白肠衣、乙酰化二淀粉磷酸酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、山梨酸钾、卡拉胶、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、诱惑红、食用香精]。

卤蛋包[配料：鸡蛋、饮用水、食用盐、白砂糖、酿造酱油、香辛料、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、食用香精]。

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/T 23783 《方便粉丝》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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。