



417063S-2020



新乡豫北食品有限公司企业标准

Q/XYB 0001S-2020

---

# 方便面叶

2020-12-15 发布

2020-12-15 实施

---

新乡豫北食品有限公司 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。

本标准由新乡豫北食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯海水。

H N

Q B

# 方便面叶

## 1 范围

本标准规定了方便面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种，经加水 and 面、压延、成型、蒸制、预干燥、切断、干燥、包装或不包装，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面叶。（所有调味包为外购）

调味粉包[配料：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、牛肉提取物（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、番茄粉、辣椒红、虾仁粉、脱水香菜、脱水葱、复合酱油粉中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包[配料：精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、生活饮用水、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）]、牛骨高汤[牛骨、水、食用盐、白砂糖、味精、牛骨油、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（葱、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、番茄丁、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、鲜番茄、葱、姜、蒜、洋葱、鸡蛋粉、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）]

酸味调味汁包[配料：酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

醋包[酿造食醋]

调味油包[配料：大豆油、芝麻油、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（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包[配料：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]

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]

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）中的一种或两种]

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'-呈味核苷酸二钠中的几种为辅料]

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、食品用香精中的几种为辅料]

豆丁包（膨化豆制品）[以大豆粉、水、食用盐]

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）[配料：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、食品用香精中的几种]

香肠包[配料: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]。

紫菜虾米包[配料:脱水紫菜、虾米、脱水香菜、脱水葱]。

根据产品附调味包不同可将产品分为不同品种:原味面叶、番茄味面叶、金汤肥牛味面叶、藤椒味面叶、香辣牛肉味面叶、酸辣面叶、菌菇面叶、酸汤面叶、原汁牛肉味面叶、香辣面叶、麻辣味面叶、红烧牛肉味面叶、老坛酸菜味面叶、螺蛳面叶、花甲面叶、酸菜面叶、麻辣爆肚面叶、鱼糜风味面叶、椒麻面叶、复合风味方便面叶。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.13 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.14 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.18 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 调味粉包、半固态调味料包、酸味调味汁包、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）、紫菜虾米包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.20 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.21 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。

2.1.22 花甲包、鱼糜制品混合包（熟制水产品）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.23 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。

2.1.24 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。

2.1.25 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 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, g/100g (仅适用于面叶)	≤ 14	GB 5009.3
总磷酸盐(以磷酸根计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
铅* (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 <sup>b</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	油炸花生包	≤	3.0
	半固态调味料包、调味油包	≤	5.0
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 <sup>c</sup> (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
甲基汞 (以Hg计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
山梨酸钾 <sup>e</sup> (以山梨酸计), g/kg	海带包	≤	0.5
	香肠包	≤	0.075
	除海带、香肠包外其他调味包	≤	1.0
苯甲酸钠 <sup>e</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
糖精钠 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.15	
特丁基对苯二酚 <sup>e</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	
乙酰磺胺酸钾 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
乙二胺四乙酸二钠 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 <sup>e</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	牛肚风味包	≤	0.5
	其他产品	≤	1.0
焦亚硫酸钠 <sup>e</sup> (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
诱惑红 <sup>e</sup> , g/kg	≤	0.015	GB 5009.141 或 SN/T 1743
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>e</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计) <sup>e</sup> , 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><sup>a</sup>仅适用于使用该添加剂的面叶。</p> <p><sup>b</sup>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) 的半固态调味料包, 酸价指标不适用。</p> <p><sup>c</sup>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><sup>d</sup>仅适用于花甲包、调味粉包、半固态调味料包、鱼糜制品混合包和紫菜虾米包的检验。</p> <p><sup>e</sup>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 B<sub>1</sub> 指标的检验: 附调味包的产品将面叶和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面叶进行检验。</p>			

## 2.4 微生物限量

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 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
<sup>b</sup> 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
<sup>c</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
<sup>d</sup> 大肠埃希氏菌 0157: H7, /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 指标仅适于花甲包、鱼糜制品混合包、紫菜虾米包的检验; c 指标仅适于牛肚风味包和香肠包的检验; 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; 附调味包的产品将面叶和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面叶进行检验。					

### 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(仅适用于面叶)、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、磷酸酯双淀粉、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种，经加水和面、压延、成型、蒸制、预干燥、切断、干燥、包装或不包装，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面叶。（所有调味包为外购）

调味粉包[配料：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、牛肉提取物（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、番茄粉、辣椒红、虾仁粉、脱水香菜、脱水葱、复合酱油粉中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包[配料：精炼大豆油、大豆油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、生活饮用水、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）]、牛骨高汤[牛骨、水、食用盐、白砂糖、味精、牛骨油、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（葱、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、番茄丁、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、鲜

番茄、葱、姜、蒜、洋葱、鸡蛋粉、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）]

酸味调味汁包[配料：酿造食醋为主要原料，辅以酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的一种或几种，经调配混合、包装加工而成（包含两种以上调味料）]

醋包[酿造食醋]

调味油包[配料：大豆油、芝麻油、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（包含两种或两种以上调味料）]

脱水菜包[配料：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]

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]

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）中的一种或两种]

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'-呈味核苷酸二钠中的几种为辅料]

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、食品用香精中的几种为辅料]

豆丁包（膨化豆制品）[以大豆粉、水、食用盐]

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）[配料：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、食品用香精中的几种]

香肠包[配料：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]。

紫菜虾米包[配料：脱水紫菜、虾米、脱水香菜、脱水葱]。

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》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。