



417096S-2020



河南永昶农业科技有限公司企业标准

Q/HYN 0006S-2020

方便面叶

2020-12-18 发布

2020-12-18 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、景修俊。

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，辅以红薯粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水 and 面、压延、蒸制、切断成型、烘干、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非油炸方便面叶。（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、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：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、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]。

根据产品附调味包不同可将产品分为不同品种：原味面叶、酸辣面叶、酸汤面叶、番茄味面叶、原汁牛肉味面叶、香辣面叶、川香麻辣烫面叶、麻辣味面叶、红烧牛肉味面叶、香菇炖鸡味面叶、老坛酸菜味面叶、超辣鸡肉味面叶、菌汤面叶、螺蛳面叶、花甲面叶、酸菜面叶、金汤肥牛味面叶、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 红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.16 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 花甲包、鱼糜制品混合包（熟制水产品）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.22 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。
- 2.1.23 海带包应符合 GB 19643 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) ^a , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85

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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
酸价 ^b (KOH) (以脂肪计), mg/g	油炸花生包	≤	3.0	GB 5009.229
	半固态调味料包、调味油包	≤	5.0	
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仅适用于使用该食品添加剂的面叶。</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）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、鱼糜制品混合包和紫菜虾米包的检验。</p> <p>^e仅适用于调味包中使用该食品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 ^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、鱼糜制品混合包、紫菜虾米包的检验；</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> <p>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>					

2.5 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。

5 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，辅以红薯粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水和面、压延、蒸制、切断成型、烘干、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非油炸方便面叶。（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、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：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、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]。

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。