410732S-2021

河南永昶农业科技有限公司企业标准

Q/HYN 0002S-2021

方便粉丝

2021-04-15 发布　　2021-04-15 实施

河南永昶农业科技有限公司 发布

前　言

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。

本标准自发布实施日起代替Q/HYN 0002S-2020(备案号：416988S-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，辅以或不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，双甘油脂肪酸脂、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（熟制籽类制品）[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【熟制水产品（可直接食用）】[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（加工藻类制品）[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（可直接食用）】[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不同品种：原味粉丝、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、复合风味粉丝。

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*（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、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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

[a]仅适用于粉丝的检验。

[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。

[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。

[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。

[e]仅适用于调味包中使用该添加剂的产品的检验。

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。

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B_1 指标附调味包的产品将粉丝和调味包混合后进行检验，不附调味包的仅对粉丝进行检验。

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
[d]单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
[e]大肠埃希氏菌 O157：H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 指标仅适于花甲包和鱼糜制品混合包的检验；

d 指标仅适于牛肚风味包和香肠包的检验；

e 指标仅适于原料中添加牛肉或牛肉制品的调味包的检验。

注 2：附调味包的产品将粉丝和调味包混合后进行检验，不附调味包的仅对粉丝进行检验。

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；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 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）、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，辅以或不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，双甘油脂肪酸脂、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（熟制籽类制品）[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【熟制水产品（可直接食用）】[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（加工藻类制品）[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（可直接食用）】[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，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。

河南永昶农业科技有限公司