



411614S-2021



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0005S-2021

方便干湿面

2021-07-17 发布

2021-07-17 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司、河南省食品药品评价中心共同起草。

本标准主要起草人：陈世伟、孙君庚、张珍、王充、王建、孔令云、王婉赟、郭媛媛、贾燕冉。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布之日起代替 Q/XNS 0005S-2020（备案号 416304S-2020，备案时间 2020.09.20）。

H N

Q B

方便干湿面

1 范围

本标准规定了方便干湿面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生湿面、熟湿面、生干面、熟干面中的一种为主要原料，搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、花瓣包、粉丝包、猪肚鸡罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】中的一种或几种进行混合包装，经自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便生湿面、方便熟湿面、方便生干面、方便熟干面。

生湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、杀菌或不杀菌、包装加工制成的非即食生湿面。

熟湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E、乳酸链球菌素中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、杀菌或不杀菌、包装加工制成的熟湿面。

生干面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、干燥、包装加工制成的非即食生干面。

熟干面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、

红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种)、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米(粉碎)、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种)、谷朊粉、食用植物油(大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、味精、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E中的一种或几种,添加生活饮用水,经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉、绿豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 山药粉、紫薯粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.22 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。

- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.26 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 辛烯基琥珀酸淀粉钠 GB 28303 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.30 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.31 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.33 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.34 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.35 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.36 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.37 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.38 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.39 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.41 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.42 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.43 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.44 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.45 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.46 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.47 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.48 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.51 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.52 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.53 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.54 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定，原料见附录 A1、附录 A2、附录 A3。

- 2.1.55 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定，原料见附录 A4。
- 2.1.56 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定，原料见附录 A5。
- 2.1.57 脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包应符合 SB/T 11194 的规定，原料见附录 A6、附录 A15、附录 A16。
- 2.1.58 熟制花生包、熟制青豆包、芝麻包、紫菜虾皮包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 GB 19300 的规定，原料见附录 A7、附录 A8、附录 A9、附录 A18、附录 A22、附录 A23。
- 2.1.59 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定，原料见附录 A10。
- 2.1.60 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定，原料见附录 A11。
- 2.1.61 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定，原料见附录 A12。
- 2.1.62 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定，原料见附录 A13。
- 2.1.63 柠檬片包应符合 DBS 34/2607 的规定，原料见附录 A14。
- 2.1.64 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定，原料见附录 A17。
- 2.1.65 猪肚鸡罐头包应符合 GB 7098 的规定，原料见附录 A21。
- 2.1.66 花瓣包应符合 NY/T 2140 的规定，原料见附录 A19。
- 2.1.67 粉丝包应符合 GB/T 23587 的规定，原料见附录 A20。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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，%	生干面、熟干面	≤ 14.0	GB 5009.3
	生湿面、熟湿面	≤ 75.0	
栀子黄 ^a ，g/kg	熟干面、熟湿面	≤ 1.5	GB 5009.149
核黄素 ^a ，g/kg	熟干面、熟湿面	≤ 0.05	GB 5009.85
维生素E ^a ，g/kg	熟湿面、熟干面	≤ 0.2	GB 5009.82
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	酱腌菜包	≤ 20.0	GB 5009.33

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包、熟制青豆包、芝麻包	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	熟制花生包、熟制青豆包、芝麻包	≤	0.5	GB 5009.227
甲基汞 (以Hg计), mg/kg	熟制海鲜包、紫菜虾皮包	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^a , mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
铅* (以Pb计), mg/kg		≤	0.45	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

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

^b仅适用于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。

其中铅、总砷、黄曲霉毒素B₁指标仅适用于面和各调味料包的混合检验。

同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.2 固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标	检 验 方 法	
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 核黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.85

^a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.3 半固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表4的规定。

表 4

项 目	指 标	检 验 方 法	
^a 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255

^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 日落黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 亮蓝, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35

a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.4 液态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表5的规定。

表5

项 目		指 标	检验方法
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255

a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.5 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表6的规定。

表6

项 目		指 标	检验方法
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
^a 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
^a 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
^a 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35

a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.3.6 熟肉制品包中食品添加剂的使用应符合表7的规定。

表7

项 目	指 标	检验方法	
^a 双乙酸钠, g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）, g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。			

2.3.7 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合表8的规定。

表8

项 目	指 标	检验方法	
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.3.8 熟制花生包和熟制青豆包中食品添加剂的使用应符合表9的规定。

表9

项 目	指 标	检验方法	
^a 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计）, g/kg	≤	1.2	GB 5009.97
^a 糖精钠（以糖精计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计）, g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.3.9 大豆蛋白制品包中食品添加剂的使用应符合表10的规定。

表10

项 目	指 标	检验方法	
^a 山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

2.4.1 方便熟湿面、方便熟干面微生物限量应符合表11的规定。

表11 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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 30
大肠埃希氏菌0157:H7 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789. 36
副溶血性弧菌 ^d , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 7
<p>a样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。</p> <p>b仅适用于搭配熟肉制品包的产品检验。</p> <p>c仅适用于搭配熟肉制品包中以牛肉为主要原料的产品检验。</p> <p>d仅适用于搭配熟制海鲜包的产品检验。</p> <p>微生物限量适用于面和调味料包（猪肚鸡罐头包除外）的混合检验。</p>					

2. 4. 2猪肚鸡罐头包的微生物限量应符合商业无菌的要求, 检验方法应按GB 4789. 26的规定的的方法检验。

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; 外购的调味料包中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、水分、菌落总数（仅适用于方便熟湿面、方便熟干面）、大肠菌群（仅适用于方便熟湿面、方便熟干面）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A1 固态复合调味料包【以（食用）植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、蚝油、虾油、精炼牛油、羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素 E）、稀奶油（含卡拉胶）、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、（大）葱、（生）姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、月桂叶、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂（含维生素 E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、食用香精、食用香精香料、水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

A2 半固态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、熟香菜籽油（菜籽油、生姜）、调味油【添加大豆油，添加香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、小茴香中的一种或几种）、月桂叶、桂皮、桂皮、白芷、芝麻中的几种】、香油、木姜油、藤椒油、蚝油、虾油、（精炼）牛油、（精炼）羊油、牛骨油、（食用）鸡油、鸡油（食用鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、猪油（食用猪油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、食用猪油（含没食子酸丙酯）、食用牛油、（食用）猪油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素 E）、炼乳、稀奶油（含卡拉胶）、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、牛棒骨、带皮鸡肉、鸡骨原汤（鸡骨、水、食用盐）、猪骨原汤（猪骨、水、食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、白芷、姜、葱中的几种）、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱[猪骨汤精、调味猪油、食用盐、谷氨酸钠、水解动物蛋白、水、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠]、红烧排骨酱（猪骨汤精、猪油、酿造酱油、白砂糖、食用盐、水、

焦糖色)、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、鸡肉提取物(鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料)、鱼肉提取物(鱼肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料)、牛肉提取物(牛肉、饮用水、食用盐、香辛料)、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、葡萄酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料(含乳糖)、酿造酱油、白砂糖、(单晶体)冰糖、海藻糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、(大)葱、(生)姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜)、桂皮、丁香、月桂叶、白芷、蒜泥、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂(含维生素E)、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、5'-肌苷酸二钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、(饮用)水、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、牛腩香精、食用香精、食品用香精香料、乳酸链球菌素、蛹虫草中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

A3 液态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(精炼)羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、调味猪油(猪脂、红葱、维生素E)、稀奶油(含卡拉胶)、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、牛棒骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、鸡肉提取物(鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料)、鱼肉提取物(鱼肉、食用盐、麦芽糊精、香辛料)、牛肉提取物(牛肉、饮用水、食用盐、香辛料)、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、(大)葱、(生)姜、大蒜、辣椒、茺荑、

花椒、青麻椒、藤椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、丁香、月桂叶、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂（含维生素 E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、食用香精、食用香精香料、水、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、酿造食醋（水、高粱、大麦、豌豆、食用小麦麸皮、食用盐、焦糖色、山梨酸钾）中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A4 酱腌菜包【以豆角、莲藕片、萝卜、生姜、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、辣椒中的一种或多种为主要原料，添加或不添加黑木耳、水、食用植物油（大豆色拉油、大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）、酿造酱油、食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、花椒、八角、肉豆蔻、月桂叶、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、辣椒、芝麻、酵母抽提物、乳酸、柠檬酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒红、辣椒油树脂、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、乳酸链球菌素、食用香精香料中的一种或多种制成】

A5 熟制蔬菜包【以竹笋（笋）、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、白萝卜、土豆、莲藕中的一种或多种为主要原料，添加或不添加海带、水、食用盐、柠檬酸、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、味精、谷氨酸钠、芝麻、香辛料（白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、辣椒、肉豆蔻、高良姜、砂仁、山楂、月桂、山奈、木姜子、丁香、草果中的一种或几种）中的一种或多种制成】

A6 脱水蔬菜包【以脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿（香菜）、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水万年青、（脱水）玉米粒、芝麻叶、冻干万年青、冻干茼蒿（香菜）、脱水西蓝花、油麦菜、小白菜、菠菜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、黄豆、青豆、姜、白芝麻、虾皮、海苔、脱水鸡蛋粒、脱水香菇、脱水木耳丝、红枣、木耳、豆皮、蛹虫草、花生、重瓣红玫瑰中的一种或多种制成】

A7 熟制花生包（油炸产品）【以花生仁为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）中的一种或几种，添加或不添加鸡粉调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、芝麻、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料（白胡椒、花椒、肉豆蔻、高良姜、砂仁、山楂、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种）、草果、丁香、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的

一种或几种)、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、碳酸氢钠、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A8 熟制青豆包(油炸产品)【以豌豆为主要原料,添加植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)中的一种或几种,添加或不添加鸡粉调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料(丁香、肉豆蔻、高良姜、草果、砂仁、山楂、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种)、淀粉(玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种)、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A9 芝麻包【以芝麻为原料炒制而成】

A10 熟制海鲜包【以鱿鱼足、虾仁、扇贝柱、鱼糜、杂色蛤中的一种或多种为主要原料,添加或不添加葵花籽油、姜油、大蒜油、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、玉米淀粉、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、甘油中的一种或多种制成】

A11 熟肉制品包【以牛肉、鸭脖、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、驴肉、腊肉(猪肉)、猪肚、猪大肠、培根中的一种或多种为主要原料,添加或不添加(饮用)水、香菇、杏鲍菇、白平菇、灰平菇、茶树菇、金针菇、姬菇、姬松茸、蛹虫草、木耳、芹菜、萝卜、白菜、芥菜、(食用)食用植物油(菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种)、蚝油【水、蚝汁(蚝、水、食用盐)】、(酿造)酱油、虾油、食用鸡油、食用猪油、牛油、羊油、木姜油、黄油(稀奶油)、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪肚鸡风味汤、红油郫县豆瓣酱(红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、菜籽油、山梨酸钾)、豆豉、郫县豆瓣、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、藤椒油、食用盐、赤砂糖、白砂糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糊精、绵白糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、麦芽糖浆、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆、芝麻、花生、黄豆、白芷、(生)姜、(大)葱、(大)蒜、辣椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、小茴香、孜然、肉豆蔻、胡椒、高良姜、砂仁、月桂、木姜子、山奈中的一种或几种)、桂皮、草果、辣椒干、泡(生)姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡(辣)椒、泡小米椒、大豆分离蛋白、酱油粉、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、松茸粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、黄酒、(浓香型)白酒、(调味)料酒、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精香料、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种制成】

A12 卤蛋包【以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料,添加或不添加水、食用盐、味精、鸡粉调

味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、白醋、香辣红油、食用植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、泡椒、芝麻、（生）姜、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、肉豆蔻、胡椒、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、山楂、月桂、甘草、山奈、木姜子、多香果中的一种或几种）、丁香、草果、芒果、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、D-抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A13 豆腐干包【以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料中的一种或多种制成】

A14 柠檬片包（非蜜饯产品）【以干柠檬片为主要原料，添加蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖中的一种或多种制成】

A15 紫菜蛋汤调味料包【以鸡蛋、紫菜为主要原料，添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽（香菜）、葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、β-胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A16 （芝麻）海苔包【以炒芝麻、海苔丝、干紫菜为主要原料，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或多种制成】

A17 大豆蛋白制品包【以大豆分离蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料，添加或不添加淀粉、水、植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（葱、花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、高良姜中的一种或几种）、丁香、酵母抽提物、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、食用香精中的一种或多种制成】

A18 紫菜虾皮包【以紫菜、虾皮为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽（香菜）、（大）葱、（生）姜、蒜苗、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、裙带菜、海苔、高丽菜、木耳丝、枸杞、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、白芷、山楂、月桂、甘草、山奈、木姜子中的一种或几种）、桂皮、丁香、芒果、多香果、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A19 花瓣包【以重瓣红玫瑰、桂花、茉莉花、金银花中的一种或几种为主要原料，添加或不添加薄荷叶制成】

A20 粉丝包【以红薯淀粉、马铃薯淀粉、土豆淀粉中的一种为主要原料，添加饮用水，添加或不添加食用盐制成】

A21 猪肚鸡罐头包【以白蘑菇、鸡胸肉、猪肚、水、猪肚鸡风味汤（水、猪骨、鸡架、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、鸡肉提取物、植物水解蛋白、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料）为主要原料，

添加或不添加乙酰化二淀粉磷酸酯、大豆油、猪骨汤（水、猪骨、鸡架、猪皮、食用动物油脂、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉提取物、 β -胡萝卜素）、味精、鸡精调味料、食用盐、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、木姜子、芒果、多香果中的一种或几种）、桂皮、丁香、山楂、白芷、草果、杏鲍菇、香菇、灰平菇中的一种或几种制成】

A22 木耳豆皮包【以木耳、豆皮为原料制成】

A23 枸杞蛹虫草包【以枸杞、蛹虫草为主要原料，添加或不添加红枣制成】

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以生湿面、熟湿面、生干面、熟干面中的一种为主要原料，搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、花瓣包、粉丝包、猪肚鸡罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包】中的一种或几种进行混合包装，经自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便生湿面、方便熟湿面、方便生干面、方便熟干面。

生湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、杀菌或不杀菌、包装加工制成的非即食生湿面。

熟湿面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素E、乳酸链球菌素中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、杀菌或不杀菌、包装加工制成的熟湿面。

生干面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、干燥、包装加工制成的非即食生干面。

熟干面以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、小麦胚粉、燕麦粉、绿豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、山药粉、紫薯粉、红薯粉、小米（粉碎）、玉米粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、香菇粉、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、

谷朊粉、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、味精、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、甘油、瓜尔胶、黄原胶、果胶、乳酸、栀子黄、核黄素、维生素 E 中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司

Q B