



413149S-2022

河南南德食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2022

方便湿面

2022-11-18 发布

2022-11-18 实施

河南南德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南南德食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南南德食品有限公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王红新、李丹阳、王远兰、黄亚男、赵琳琳、张世瑛、林乐、冯义鹏、袁宝多、马坤瑛。

本标准自公布之日起代替Q/HNS 0001S-2019（备案号：412013S-2019，2019-08-06发布实施）。

H N
Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆膳食纤维粉、魔芋膳食纤维粉、汤圆用水磨白糯米粉、方便杂粮粉（高粱、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、裸大麦、小米、莜麦、糙米、芸豆、黑米中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白、豌豆蛋白、大麦苗粉、荞麦粉、乳清蛋白粉、大豆油、葵花籽油、谷朊粉、食用盐、酿造食醋、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、 β -胡萝卜素、姜黄、单、双硬脂酸甘油酯、栀子黄、乳酸链球菌素、海藻酸钠）中的几种为辅料，经加水（调制）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸（乳酸、酿造食醋）、包装、灭菌、冷却工艺制成成熟制面条，并配以或不配以配料包，组合包装或不组合包装，加工而成的方便湿面。

自制配料包：

调味酱包：以大豆油（含有特丁基对苯二酚）、棕榈油、菜籽油、花生油、玉米油、藤椒油、芝麻油、辣椒油、花椒油、鸡油、食用牛油、食用猪油、鸡骨油、猪骨油、羊油中的一种或多种为原料，添加或不添加马铃薯淀粉、洋葱（粉）、大蒜（粉）、生姜（粉）、大葱（粉）、辣椒（粉）、花椒粉、胡椒粉、白芷粉、桂皮粉、八角粉、大蒜粉、咖喱粉、芫荽（粉）、牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉、生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、芝麻、味精、食用盐、冰糖、甜面酱、番茄酱、鸡精调味料、豆腐乳、调味料酒、川香麻辣料（大豆油、水、黄豆酱、酿造酱油、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、泡姜、泡辣椒、番茄炒蛋复合调味料（番茄酱、鸡蛋、食用盐、豆瓣酱、鱼露、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、山梨酸钾）、猪骨白汤（猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）、羊骨白汤（羊骨抽提物、羊骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）、辣椒酱、糟辣椒、XO鲍鱼酱（植物油、水、鲍鱼、虾、鱼、干贝、鱿鱼、蚝、食用盐、谷氨酸钠）、红酸汤粉调味料（鸡肉提取物、香辛料、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠）、肽厚膏调味料（牛肉提取物、酵母抽提物、水、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、山梨酸钾、食品用香精）、牛肉粉调味料、食品用香精（龙虾膏香精、猪骨白汤香精、羊骨白汤香精、牛骨白汤香精、鸡肉精膏香精、牛肉精膏香精、牛骨味素香精、猪骨味素香精、鸡骨味素香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、虾肉香精、红酸汤香精、鸡蛋香精、花椒香精中的一种或几种）、食品添加剂（双乙酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、碳酸钾、红曲红、乳酸、姜黄、黄原胶、栀子黄、冰乙酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、维生素E、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味油包：以大豆油（含有特丁基对苯二酚）、菜籽油、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、芝麻油中的一种或几种为原料，添加或不添加香葱、大蒜、辣椒、花椒、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、蟹肉粉调味料（蟹肉、食用盐、味精）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、香葱油、

姜油、蒜油、洋葱油、花椒油中的一种或几种)、食品添加剂(辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种),熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味汁包:以生活饮用水、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精为主要原料,添加或不添加胡椒粉、姜粉、大蒜油、食品添加剂【谷氨酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠(又叫甜蜜素)、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、焦糖色中的一种或几种】,熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味粉包:以食用盐、味精、白砂糖为主要原料,添加或不添加辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、白芷粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、白芝麻、牛肉粉调味料、排骨粉调味粉、猪骨白汤粉(猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精)、全脂奶粉、酵母抽提物、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、食品用香精)、二氧化硅、琥珀酸二钠、碳酸钾、食品用香精(鸡肉粉末香精、猪骨白汤粉香精、牛骨白汤粉香精、鸡骨白汤粉香精、羊肉粉香精、藤椒精油中的一种或几种)、脱水高丽菜、脱水香葱、大豆蛋白、食品添加剂(谷氨酸钠、辣椒油树脂、花椒油树脂中的一种或几种),混合制成。

脱水蔬菜包:以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水鸡蛋粒、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、黄秋葵、红葱、心里美萝卜、紫薯中的一种或几种为原料,添加或不添加芝麻、青豆、花生、香菇、海苔、紫菜、食用盐、大豆油、棕榈油、味精、白砂糖、辣椒、脱水猪肉、麦芽糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、牛肉粉末香精、食品添加剂(谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种),混合制成。

外购配料包:脱水果蔬包、酱腌菜包、粉条(丝)包、熟制水产制品包、熟肉制品包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌制品包、卤蛋包。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.6 魔芋膳食纤维粉应符合 DBS42/ 007 的规定。

2.1.7 汤圆用水磨白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.8 方便杂粮粉(高粱、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、裸大麦、小米、苡麦、糙米、芸豆、黑米)应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.9 食品加工用大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.10 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.20 单、双硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 调味酱包、调味油包、调味汁包、调味粉包、脱水果蔬包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587 和 GB 17400 的规定。
- 2.1.28 熟制水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.32 食用菌制品包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.34 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB/T 1886.41 的规定。
- 2.1.37 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.38 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

- 2.1.41 花生油应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.42 玉米油应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.43 花椒油应符合 T/GAQHJ 2 的规定。
- 2.1.44 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.45 藤椒油应符合 T/EMSTJ 003 的规定。
- 2.1.46 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.50 鸡油、食用牛油、食用猪油、鸡骨油、猪骨油、羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.51 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 鲜畜、禽肉（鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉等）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.53 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.54 豆瓣酱应符合 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.57 白砂糖应符合 GB/T317 的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.59 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.60 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.61 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.62 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.63 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.64 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.65 鸡精调味料、川香麻辣调味料、泡姜、泡海椒、番茄炒蛋复合调味料、猪骨白汤、羊骨白汤、猪骨白汤粉、XO 鲍鱼酱、红酸汤粉调味料、肽厚膏调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、蟹肉粉调味料、脱水鸡蛋粒应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.66 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.67 糟辣椒应符合 T/GZLJ 2 的规定。
- 2.1.68 龙虾膏香精、蟹肉香精、虾肉香精、猪骨白汤香精、羊骨白汤香精、牛骨白汤香精、鸡肉精膏香精、牛肉精膏香精、牛骨味素香精、猪骨味素香精、鸡骨味素香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、红酸汤香精、花椒香精、香葱油、姜油、蒜油、洋葱油、花椒油、鸡肉粉末香精、猪骨白汤粉香精、牛骨白汤粉香精、鸡骨白汤粉香精、羊肉粉香精、藤椒精油等应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.76 香辛料（洋葱（粉）、大蒜（粉）、生姜（粉）、大葱（粉）、花椒粉、胡椒粉、白芷粉、桂皮粉、八角粉、芫荽（粉））等应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.79 酵母应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.80 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.81 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.82 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.83 大豆蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.84 脱水菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、黄秋葵、红葱、心里美萝卜、紫薯）应符合 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.85 青豆、花生应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.86 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.87 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.90 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.91 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.92 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.93 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.94 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.95 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.96 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 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	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，

理化指标应符合表2的规定。

项 目	指 标							检验方法	
	面条	自制调 味酱包	自制调 味油包	自制调 味粉包	自制脱 水蔬菜 包	自制调 味汁包	外购配 料包		
水分, g/100g	≤	75.0	——	——	12.0	12.0	——	——	GB 5009.3
总酸（以乳酸计），g/kg	≤	5.0	——	——	——	——	——	——	GB 12456
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	——	——	——	——	——	——	GB 5009.22
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	——	——	——	——	——	——	GB 5009.83
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5	1.5	——	——	——	——	——	GB 5009.149
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	——	1.0	——	——	——	——	——	GB 5009.28
^b 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	——	5.0						GB 5009.229
^b 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	——	0.25						GB 5009.227
^a 双乙酸钠, g/kg	≤	——	2.5	——	——	——	10.0	——	GB 5009.277
^a 环己基氨基磺酸钠（又叫甜蜜素），（以 环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	——	——	——	——	——	0.65	——	GB 5009.97
^c 总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11
铅 [*] （以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4(适用于面条加料包的混合检验)							GB 5009.12
		0.18(仅适用于未搭配调味料的产品检测)							

2、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

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

2.4 微生物限量

有料包的面条和料包混合后进行检验，没有料包的仅对面条检测，微生物限量应符合表3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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a样品的采样及处理按GB4789.1执行。

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；外购料包中食品添加剂的使用应符合GB2760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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（适用于面条、调味粉包、果蔬包）、总酸（适用于面条）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆膳食纤维粉、魔芋膳食纤维粉、汤圆用水磨白糯米粉、方便杂粮粉（高粱、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、裸大麦、小米、莜麦、糙米、芸豆、黑米中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白、豌豆蛋白、大麦苗粉、荞麦粉、乳清蛋白粉、大豆油、葵花籽油、谷朊粉、食用盐、酿造食醋、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乳酸、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、 β -胡萝卜素、姜黄、单、双硬脂酸甘油酯、栀子黄、乳酸链球菌素、海藻酸钠）中的几种为辅料，经加水 and 面（调制）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸（乳酸、酿造食醋）、包装、灭菌、冷却工艺制成熟制面条，并配以或不配以配料包，组合包装或不组合包装，加工而成的方便湿面。

自制配料包：

调味酱包：以大豆油（含有特丁基对苯二酚）、棕榈油、菜籽油、花生油、玉米油、藤椒油、芝麻油、辣椒油、花椒油、鸡油、食用牛油、食用猪油、鸡骨油、猪骨油、羊油中的一种或多种为原料，添加或不添加马铃薯淀粉、洋葱（粉）、大蒜（粉）、生姜（粉）、大葱（粉）、辣椒（粉）、花椒粉、胡椒粉、白芷粉、桂皮粉、八角粉、大蒜粉、咖喱粉、茺荑（粉）、牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉、生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、豆瓣酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、芝麻、味精、食用盐、冰糖、甜面酱、番茄酱、鸡精调味料、豆腐乳、调味料酒、川香麻辣料（大豆油、水、黄豆酱、酿造酱油、辣椒、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、泡姜、泡辣椒、番茄炒蛋复合调味料（番茄酱、鸡蛋、食用盐、豆瓣酱、鱼露、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、山梨酸钾）、猪骨白汤（猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）、羊骨白汤（羊骨抽提物、羊骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）、辣椒酱、糟辣椒、XO鲍鱼酱（植物油、水、鲍鱼、虾、鱼、干贝、鱿鱼、蚝、食用盐、谷氨酸钠）、红酸汤粉调味料（鸡肉提取物、香辛料、麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠）、肽厚膏调味料（牛肉提取物、酵母抽提物、水、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、山梨酸钾、食品用香精）、牛肉粉调味料、食品用香精（龙虾膏香精、猪骨白汤香精、羊骨白汤香精、牛骨白汤香精、鸡肉精膏香精、牛肉精膏香精、牛骨味素香精、猪骨味素香精、鸡骨味素香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、虾肉香精、红酸汤香精、鸡蛋香精、花椒香精中的一种或几种）、食品添加剂（双乙酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、碳酸钾、红曲红、乳酸、姜黄、黄原胶、栀子黄、冰乙酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、维生素E、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味油包：以大豆油（含有特丁基对苯二酚）、菜籽油、食用鸡油、食用牛油、食用猪油、芝麻油中的一种或几种为原料，添加或不添加香葱、大蒜、辣椒、花椒、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、蟹肉粉调味料（蟹肉、食用盐、味精）、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、香葱油、姜油、蒜油、洋葱油、花椒油中的一种或几种）、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种），熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味汁包：以生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精为主要原料，添加或不添加胡椒粉、姜粉、大蒜油、食品添加剂【谷氨酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠（又叫甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、焦糖色中的一种或几种】，熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味粉包：以食用盐、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加辣椒粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、白芷粉、蒜粉、姜粉、洋葱粉、白芝麻、牛肉粉调味料、排骨粉调味粉、猪骨白汤粉（猪骨抽提物、猪骨髓油、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精）、全脂奶粉、酵母抽提物、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、食品用香精）、二氧化硅、琥珀酸二钠、碳酸钾、食品用香精（鸡肉粉末香精、猪骨白汤粉香精、牛骨白汤粉香精、鸡骨白汤粉香精、羊肉粉香精、藤椒精油中的一种或几种）、脱水高丽菜、脱水香葱、大豆蛋白、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒油树脂、花椒油树脂中的一种或几种），混合制成。

脱水蔬菜包：以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水鸡蛋粒、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、黄秋葵、红葱、心里美萝卜、紫薯中的一种或几种为原料，添加或不添加芝麻、青豆、花生、香菇、海苔、紫菜、食用盐、大豆油、棕榈油、味精、白砂糖、辣椒、脱水猪肉、麦芽糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、牛肉粉末香精、食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），混合制成。

外购配料包：脱水果蔬包、酱腌菜包、粉条（丝）包、熟制水产制品包、熟肉制品包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌制品包、卤蛋包。

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，部分参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，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。