



413395S-2022



河南泰农食品有限公司企业标准

Q/HTN 0003S-2022

---

# 冻干速食粥（汤）料

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

---

河南泰农食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南泰农食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南泰农食品有限公司。

本标准主要起草人：龚芳、代培颖、黄冲。

H N

Q B

# 冻干速食粥（汤）料

## 1 范围

本标准规定了冻干速食粥（汤）料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷物及其制品（大米、糯米、糯米粉、藜麦米、黑米、糙米、薏米、小米、红米、江米、荞麦、莜麦、玉米、高粱、小麦、小麦粉、大麦、燕麦、黑麦、青稞中的一种或几种）为原料，添加蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、甜玉米、豌豆、百合、胡萝卜、红薯、土豆、黄瓜、白萝卜、南瓜、西兰花、苦瓜、冬瓜、生姜、甘薯、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、白菜、芥菜、甘蓝、菠菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、茴香、笋瓜、西葫芦、苦瓜、番茄、茄子、红椒、青椒、菜豆、豆角、豆芽、桔梗、竹笋、香椿、毛豆、黄花菜中的一种或几种）、藻类（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、水产品（草鱼、鲤鱼、黑鱼、海鱼、鱿鱼、蟹、海米、蛭干、鲍鱼干、虾皮、银鱼干、干贝、虾仁干、墨鱼干、淡菜中的一种或几种）、水果[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]或其干制品、坚果及籽类（核桃仁、腰果、开心果、葵花籽仁、芝麻、花生、杏仁、巴旦木、榛子仁、夏威夷果中的一种或几种）、奇亚籽、莲子、百合、皮蛋、鸡蛋、枸杞、黄豆、红豆、燕麦、面筋、食用菌（香菇、平菇、金针菇、黑木耳、猴头菇、茶树菇、杏鲍菇中的一种或几种）、麦芽糊精、山药粉、藕粉、酵母提取物、味精、酱油、食醋、料酒、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、红糖、蜂蜜、海藻糖、麦芽糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酸水解植物蛋白调味液、生活饮用水、蚝油、牛油、食用猪油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、香辛料调味油（生姜油、孜然油、大蒜油、葱油、花椒油、胡椒油、辣椒油、藤椒油、五香油、八角茴香油、麻辣油、五香麻辣油、泡椒风味油中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹、人造肉（豆制品）、食用淀粉及其制品（小麦淀粉、木薯淀粉、木薯全粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯全粉、粉条、粉丝中的一种或几种）、大豆蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、燕麦纤维、小麦纤维、圆苞车前子壳、柑橘纤维、苹果纤维、鱼胶原蛋白肽、椰浆、椰浆粉、乳粉、郫县豆瓣、咖喱酱、芝麻酱、香菇酱、辣椒酱、黄豆酱、沙拉酱、甜面酱、芥末酱、番茄酱、香辛料（孜然粉、姜、姜粉、高良姜、大蒜、砂仁、肉桂、丁香、淡豆豉、肉豆蔻、八角、小茴香、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒、迷迭香粉中的一种或几种）、复合调味料（牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、鸡精调味料、咖喱粉、十三香调味品、五香粉、胡辣汤调味料、火锅底料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种）、酱腌菜（辣白菜、笋丝雪菜、香辣木瓜丝、木瓜酱菜、黄花什锦菜、红油豇豆、剁椒脆萝卜、虾油什锦菜、腌黄瓜、榨菜、泡青菜、泡酸菜、红腌菜、辣椒咸菜、碎米芽菜中的一种或几种）、食品添加剂[三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢

钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、维生素 E、茶多酚、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精）、天然胡萝卜素、黄原胶、明胶、瓜尔胶中的一种或几种]中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺成的非即食冻干速食粥（汤）料。

按原料不同，分为：海鲜类风味速食粥（汤）料、肉类风味速食粥（汤）料、蔬菜类风味速食粥（汤）料、藻类风味速食粥（汤）料、水果类风味速食粥（汤）料、谷物速食粥（汤）料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 谷物及其制品应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蔬菜应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.5 裙带菜应符合 GB/T 25166 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.6 海带应符合 SC/T 3202 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.7 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.8 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.9 水果应无腐烂、变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 水果干制品应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.11 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.15 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.16 百合应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。
- 2.1.17 皮蛋应符合 GB/T 9694 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.20 黄豆、红豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 燕麦应符合 DB22/T 1099 的规定。

- 2.1.22 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.23 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 马铃薯全粉、木薯全粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.26 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.27 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.29 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.32 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.33 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.37 红糖应符合 GB/T 35885 的规定。
- 2.1.38 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.42 低聚异麦芽糖应符合 GB/T 20881 的规定。
- 2.1.43 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.44 异麦芽酮糖醇应符合 QB/T 4486 的规定。
- 2.1.45 大豆低聚糖应符合 GB/T 22491 的规定。
- 2.1.46 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.47 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.48 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.49 低聚甘露糖应符合《关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告》(原国家卫计委 2013 年第 10 号)的规定。
- 2.1.50 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.51 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.52 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.53 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.54 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.55 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.56 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.57 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.59 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.60 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.61 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.62 豆腐、豆皮、腐竹、人造肉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.63 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.64 木薯淀粉应符合 GB/T 293434 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.65 木薯全粉应符合 DBS45/ 041 的规定。
- 2.1.66 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.67 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.68 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.69 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.70 粉条应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.71 粉丝应符合 GB/T 19048 的规定。
- 2.1.72 大豆蛋白应符合 GB 20371 和 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.73 豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.74 南瓜蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.75 乳清蛋白粉、牛奶蛋白应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.76 燕麦纤维、小麦纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.77 圆苞车前子壳应符合原卫生部《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》[2014]10 号的规定。
- 2.1.78 柑橘纤维应符合《关于柑橘纤维作为普通食品原料的复函》卫办监督（2012）262 号的规定。
- 2.1.79 苹果纤维应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.80 鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.81 椰浆应符合 DB46/T 107 的规定。
- 2.1.82 椰浆粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.83 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.84 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.85 咖喱酱应符合 T/GDFCA 029 的规定。

- 2.1.86 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.87 香菇酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.88 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.89 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.90 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 2.1.91 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.92 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.93 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.94 香辛料应符合 NY/T 901 的规定。
- 2.1.95 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.96 迷迭香粉应符合 GB/T 22301 的规定。
- 2.1.97 牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.98 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.99 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.100 五香粉、十三香调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.101 胡辣汤调味料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.102 火锅底料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.103 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.104 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.105 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.106 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.107 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.108 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.109 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.110 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.111 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.112 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.113 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.114 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.115 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.116 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.117 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.118 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。

- 2.1.119 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.120 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.121 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.122 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.123 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.124 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.125 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.126 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.127 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.128 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.129 瓜尔胶应符合 GB 28403 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	呈片状或块状，允许有少量碎粒或粉末	随机取适量样品置于白色盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后，品尝滋味。
色泽	具有相应原料加工后应有的色泽	
滋味与气味	呈相应原料加工后应有的气味、滋味，不得有异味	
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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
亚硝酸盐 <sup>a</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
维生素 E, g/kg	≤ 0.085	GB 5009.82
茶多酚(以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	GB/T 8313
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
食用盐(以 NaCl 计)(仅限于添加食用盐制成的产品), (g/100g)	≤ 30	GB 5009.44

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加酱腌菜为原料制成的产品。

b 仅适用于添加磷酸盐的产品的检验。

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

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 中的平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注 1: <sup>a</sup>样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品数; c 为最大可允许超出 m 的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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; 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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷物及其制品（大米、糯米、糯米粉、藜麦米、黑米、糙米、薏米、小米、红米、江米、荞麦、莜麦、玉米、高粱、小麦、小麦粉、大麦、燕麦、黑麦、青稞中的一种或几种）为原料，添加蔬菜（莲藕、芋头、紫薯、山药、黄秋葵、甜玉米、豌豆、百合、胡萝卜、红薯、土豆、黄瓜、白萝卜、南瓜、西兰花、苦瓜、冬瓜、生姜、甘薯、韭菜、大葱、洋葱、大蒜、白菜、芥菜、甘蓝、菠菜、芹菜、空心菜、苋菜、茼蒿、香菜、茴香、笋瓜、西葫芦、苦瓜、番茄、茄子、红椒、青椒、菜豆、豆角、豆芽、桔梗、竹笋、香椿、毛豆、黄花菜中的一种或几种）、藻类（紫菜、裙带菜、海带中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、水产品（草鱼、鲤鱼、黑鱼、海鱼、鱿鱼、蟹、海米、蛭干、鲍鱼干、虾皮、银鱼干、干贝、虾仁干、墨鱼干、淡菜中的一种或几种）、水果[榴莲、桂圆、火龙果、香蕉、草莓、桑葚、哈密瓜、苹果、芒果、菠萝、鳄梨（又称牛油果）、无花果、山竹、枸杞、树莓、蓝莓、人参果、黄桃、雪梨、葡萄、枇杷、荔枝、杨桃、红枣、柠檬、杏、猕猴桃、椰子、木瓜、百香果、橙子、蜜桔、柚子中的一种或几种]或其干制品、坚果及籽类（核桃仁、腰果、开心果、葵花籽仁、芝麻、花生、杏仁、巴旦木、榛子仁、夏威夷果中的一种或几种）、奇亚籽、莲子、百合、皮蛋、鸡蛋、枸杞、黄豆、红豆、燕麦、面筋、食用菌（香菇、平菇、金针菇、黑木耳、猴头菇、茶树菇、杏鲍菇中的一种或几种）、麦芽糊精、山药粉、藕粉、酵母提取物、味精、酱油、食醋、料酒、食用盐、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糖、红糖、蜂蜜、海藻糖、麦芽糖浆、木糖醇、低聚异麦芽糖、低聚木糖、异麦芽酮糖醇、大豆低聚糖、水苏糖、低聚果糖、结晶果糖、低聚甘露糖、罗汉果甜苷、赤藓糖醇、酸水解植物蛋白调味液、生活饮用水、蚝油、牛油、食用猪油、大豆油、芝麻油、花生油、橄榄油、香辛料调味油（生姜油、孜然油、大蒜油、葱油、花椒油、胡椒油、辣椒油、藤椒油、五香油、八角茴香油、麻辣油、五香麻辣油、泡椒风味油中的一种或几种）、豆腐、豆皮、腐竹、人造肉（豆制品）、食用淀粉及其制品（小麦淀粉、木薯淀粉、木薯全粉、玉米淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、马铃薯全粉、粉条、粉丝中的一种或几种）、大豆蛋白、豌豆蛋白、南瓜蛋白、乳清蛋白粉、牛奶蛋白、燕麦纤维、小麦纤维、圆苞车前子壳、柑橘纤维、苹果纤维、鱼胶原蛋白肽、椰浆、椰浆粉、乳粉、郫县豆瓣、咖喱酱、芝麻酱、香菇酱、辣椒酱、黄豆酱、沙拉酱、甜面酱、芥末酱、番茄酱、香辛料（孜然粉、姜、姜粉、高良姜、大蒜、砂仁、肉桂、丁香、淡豆豉、肉豆蔻、八角、小茴香、黑胡椒粉、白胡椒粉、花椒、麻椒、迷迭香粉中的一种或几种）、复合调味料（牛骨高汤调味料、猪骨高汤调味料、鸡骨高汤调味料、鸡精调味料、咖喱粉、十三香调味品、五香粉、胡辣汤调味料、火锅底料、海鲜粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料中的一种或几种）、酱腌菜（辣白菜、笋丝雪菜、香辣木瓜丝、木瓜酱菜、黄花什锦菜、红油豇豆、剁椒脆萝卜、虾油什锦菜、腌黄瓜、榨菜、泡菜、泡酸菜、红腌菜、辣椒咸菜、碎米芽菜中的一种或几种）、食品添加剂[三聚磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、羟丙基淀粉、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、柠檬酸、柠檬酸钠、抗坏血酸、抗坏血酸钠、维生素 E、茶多酚、D-异抗坏血酸及其钠盐、单，双甘油脂肪酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精

（咸味香精、肉类风味香精、海鲜风味香精、骨汤风味香精、菌菇风味香精、蔬菜风味香精、麻辣风味香精、泡椒味香精、椒麻味香精、花椒味香精、辣椒味香精、番茄味香精、迷迭香味香精）、天然胡萝卜素、黄原胶、明胶、瓜尔胶中的一种或几种]中的一种或几种，经过原料和辅料预处理、蒸煮、装盘、冷冻、真空干燥、精选、包装工艺成的非即食冻干速食粥（汤）料。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》的规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南泰农食品有限公司

Q B