



411137S-2022



河南省华中食品有限公司企业标准

Q/HZSP 0001S-2022

# 方便面食

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

河南省华中食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省华中食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省华中食品有限公司、郑州市食品安全协会。

本标准主要起草人：郭来先、黄亚萍、都社民、张少伟。

H N

Q B

# 方便面食

## 1 范围

本标准规定了方便面食的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面饼为主要组成部分，搭配或不搭配料包（自加工或外购）（芝麻酱香汤料包、香辣浓汤料包、猪肚鸡汤料包、菌菇鸡料包、羊肉糊汤料包、肉料包、芝麻叶包、花生碎包、香油包、辣油包、酸菜包、脱水蔬菜包、卤蛋包中的一种或几种），经包装而成的主食类方便面食。

### 1.1 面饼：

以小麦粉为主要原料，添加水、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、大米粉中的一种或多种，辅以菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药、山楂、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、鸡内金、芡实、荷叶、茯苓、橘皮、白扁豆、莲子、南瓜粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦、燕麦、黑米、芸豆、豇豆、糙米、鹰嘴豆、豌豆、高粱米中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、麦芽糊精、瓜尔胶、黄原胶、碳酸钙、碳酸氢钠、红曲米中的一种或多种，经配料、和面、挤压成型、切断、醒发、洗面、称量、入模、烘干、包装等工序制成的非油炸面饼【方便米面制品（GB 2760 中食品分类号为 06.07）】。

### 1.2 料包：

根据原料不同，可以分为半固体复合调味料（芝麻酱香汤料包、香辣浓汤料包、猪肚鸡汤料包、羊肉糊汤料包、菌菇鸡料包）、肉料包、芝麻叶包、花生碎包、香油包、辣油包、酸菜包、脱水蔬菜包、卤蛋包。

**1.2.1 芝麻酱香汤料包：**以芝麻酱、大豆粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水为原料，添加味精、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、白胡椒粉中的多种进行调配，经炒制、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的芝麻酱香汤料包。

**1.2.2 香辣浓汤料包：**以新鲜辣椒（清洗、切碎）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鸡骨白汤、猪骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水为原料，添加食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食醋、白砂糖、味精、鸡内金、麦芽、山药、山楂、玉竹、枸杞、鲜白茅根（或干白茅根）、薏苡仁、桑叶、红枣、玉米须、当归（香辛料）、白胡椒粉、姜粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、红曲米中的多种进行调配，经炒制、冷却、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的香辣浓汤料包。

**1.2.3 猪肚鸡汤料包：**以鲜（冻）猪肚、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、食用盐、猪骨白汤、鸡骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水、

添加鸡内金、麦芽、山药、山楂、玉竹、枸杞、鲜白茅根（或干白茅根）、薏苡仁、桑叶、红枣、当归（香辛料）、食醋、料酒、酱油、白砂糖、味精、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、胡椒中的多种进行调配，经热加工处理（炒制、煮制）、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的猪肚鸡汤料包。

**1.2.4 菌菇鸡料包：**以杏鲍菇、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经或不经预处理（解冻、清洗、分切中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鸡油、鸡骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水，添加猪骨白汤、料酒、酱油、白砂糖、味精、桂皮、八角、小茴香、枸杞、红枣、橘皮、白胡椒粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠中的多种进行调配，经炒制、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的菌菇鸡料包。

**1.2.5 羊肉糊汤料包：**以鲜（冻）（羊肉、羊骨中的一种或两种）为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切、成型中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、羊骨白汤、羊油、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水，添加食醋、白砂糖、味精、当归（香辛料）、红枣、枸杞、山药、草果（香辛料）、白胡椒粉、姜粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆芽中的多种进行调配，经炒制、冷却、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的羊肉糊汤料包。

**1.2.6 肉料包：**以鲜（冻）（鸡肉、猪肉、羊肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切、成型中的一种或多种方式），添加水、料酒、酱油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、胡椒、桂皮、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、小茴香、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）中的多种进行调配，经热加工处理（炒制、煮制、卤制中的一种或多种工序）、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的肉料包。

**1.2.7 芝麻叶包：**以芝麻叶（挑拣、浸泡、清洗、分切中的一种或多种方式）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）为原料，经浸润、包装、灭菌、冷却等工序加工而成的芝麻叶包。

**1.2.8 花生碎包：**以熟花生碎为主要原料，添加或不添加熟芝麻，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工序加工而成的花生碎包。

**1.2.9 香油包：**以芝麻油为原料，经包装等工序加工而成的香油包。

**1.2.10 辣油包：**以食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒为主要原料，添加芝麻、萆拔、月桂叶、大葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、八角、小茴香中的一种或几种，经配料、混合、炒制或不炒制、过滤或不过滤、包装等工序加工而成的辣油包。

**1.2.11 酸菜包：**以小米辣、酸豆角、酸菜为主要原料，经分切、配料、混合、包装等工序加工而成的酸菜包。

1.2.12 **脱水蔬菜包**：以脱水的香葱、香菜、芹菜、包菜、胡萝卜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、芝麻、紫菜中的一种或几种，经配料、混合、包装等工序加工而成的脱水蔬菜包。

1.2.13 **卤蛋包**：以鸡蛋或鹌鹑蛋为主要原料，添加水，添加料酒、酱油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、胡椒、桂皮、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、小茴香、大葱、姜、大蒜、洋葱、5'-呈味核苷酸二钠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）中的多种进行调配，经清洗、蒸煮、剥壳或不剥壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的卤蛋制品。

根据搭配料包不同，产品分为：方便面食、方便芝麻叶味面食、方便泡椒味面食、方便猪肚鸡味面食、方便菌菇鸡味面食、方便羊肉糊汤味面食。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。

2.1.5 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 的规定。

2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。

2.1.7 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 山药、山楂、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊、亳菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、鸡内金、麦芽、山药、山楂、玉竹、枸杞、鲜白茅根（或干白茅根）、芡实、莲子、荷叶、茯苓、薏苡仁、橘皮、白扁豆应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.9 大米粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦、燕麦、黑米、芸豆、豇豆、糙米、鹰嘴豆、豌豆、高粱米、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 食用调和油应符合 SB/T 10292 的规定。

2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.16 芝麻油、外购香油包应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.19 红曲米应符合 GB 1886.19 或 QB/T 2847 的规定。

- 2.1.20 鲜（冻）畜禽产品（猪肉、牛肉、羊肉、羊骨、鸡肉、猪肚）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 新鲜辣椒、杏鲍菇、大葱、姜、大蒜、洋葱、芝麻叶、黄豆芽应清洁、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 牛油、羊油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.24 玉米须应符合原卫生部批复卫监督函【2012】306 号的规定。
- 2.1.25 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.26 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.27 香辛料（当归、姜粉、花椒、胡椒、麻椒、白胡椒粉、八角、丁香、辣椒、小茴香、桂皮、肉豆蔻、荜拔、月桂叶、草果）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 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 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.34 芝麻、花生碎、外购花生碎包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 猪骨白汤、鸡骨白汤、羊骨白汤、水解植物蛋白复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.39 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.43 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 酱腌菜（小米辣、酸豆角、酸菜）、外购酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.46 脱水蔬菜（香葱、香菜、芹菜、包菜、胡萝卜）应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.47 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.48 鸡蛋或鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 外购芝麻酱香汤料包、香辣浓汤料包、猪肚鸡汤料包、菌菇鸡料包、羊肉糊汤料包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.49外购肉料包应符合GB 2726或GB 7098的规定。
- 2.1.50外购辣油包应符合SB/T 11194和GB 31644的规定。
- 2.1.51外购脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.52外购卤蛋包应符合GB/T 23970和GB 2749的规定。
- 2.1.53 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，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，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
	面饼	肉料包	花生碎包	芝麻叶包、香油包、辣油包	酸菜包	卤蛋包	脱水蔬菜包	芝麻酱香汤料包	其他料包	
水分, g/100g	≤ 14.0	70	10.0	-	-	70	12.0	-	-	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), %	≤ -	-	-	-	2	-	-	-	-	GB 12456
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ -	-	-	-	20	-	-	-	-	GB 5009.33
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ -	8	-	-	9	8	-	25.0	25.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ -	3	3	3.0(芝麻叶包、香油包)	-	-	-	5	5	GB 5009.229
				5.0(辣油包)	-	-	-	-	-	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ -	0.25	0.50	0.25	-	-	-	0.25	0.25	GB 5009.227
镉(以Cd计), mg/kg	≤ -	0.1	0.5	-	-	0.05	-	-	-	GB 5009.15
总砷(以As计), mg/kg	≤ -	0.5	-	0.5	-	-	-	0.5	0.5	GB 5009.11

项 目	指 标									检验方法
	面饼	肉料包	花生碎包	芝麻叶包、香油包、辣油包	酸菜包	卤蛋包	脱水蔬菜包	芝麻酱香汤料包	其他料包	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg ≤	-	-	20	10 (仅限香油包)	-	-	-	-	-	GB 5009.22
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>b</sup> , mg/kg ≤	-	0.4	-	-	-	1.0	-	0.4	0.4	GB 5009.191
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg ≤	20	-	-	-	-	-	-	-	20	GB 5009.185
*铅 (以Pb计) <sup>d</sup> , g/kg ≤	0.4									GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

a 其他料包中, 使用酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的料包除外。

b 仅适用于配料中添加有水解植物蛋白复合调味料的产品检验。

c 仅适用于配料中添加有山楂的产品检验。

d 搭配有料包的产品, 面饼和调料应混合检验; 不搭配料包的产品, 仅对面饼检验。

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

b 搭配有料包的产品, 面饼和调料应混合检验; 不搭配料包的产品, 仅对面饼检验。

## 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; 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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国

家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以面饼为主要组成部分，搭配或不搭配料包（自加工或外购）（芝麻酱香汤料包、香辣浓汤料包、猪肚鸡汤料包、菌菇鸡料包、羊肉糊汤料包、肉料包、芝麻叶包、花生碎包、香油包、辣油包、酸菜包、脱水蔬菜包、卤蛋包中的一种或几种），经包装而成的主食类方便面食。

### 1.1 面饼：

以小麦粉为主要原料，添加水、玉米淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、大米粉中的一种或多种，辅以菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药、山楂、桑叶、菊花（杭白菊、贡菊、毫菊、怀菊、滁菊中的一种或几种）、鸡内金、芡实、荷叶、茯苓、橘皮、白扁豆、莲子、南瓜粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦、燕麦、黑米、芸豆、豇豆、糙米、鹰嘴豆、豌豆、高粱米中的一种或几种，经粉碎或不粉碎，添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、麦芽糊精、瓜尔胶、黄原胶、碳酸钙、碳酸氢钠、红曲米中的一种或多种，经配料、和面、挤压成型、切断、醒发、洗面、称量、入模、烘干、包装等工序制成的非油炸面饼【方便米面制品（GB 2760 中食品分类号为 06.07）】。

### 1.2 料包：

根据原料不同，可以分为半固体复合调味料（芝麻酱香汤料包、香辣浓汤料包、猪肚鸡汤料包、羊肉糊汤料包、菌菇鸡料包）、肉料包、芝麻叶包、花生碎包、香油包、辣油包、酸菜包、脱水蔬菜包、卤蛋包。

**1.2.1 芝麻酱香汤料包：**以芝麻酱、大豆粉、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水为原料，添加味精、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、白胡椒粉中的多种进行调配，经炒制、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的芝麻酱香汤料包。

**1.2.2 香辣浓汤料包：**以新鲜辣椒（清洗、切碎）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鸡骨白汤、猪骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水为原料，添加食用动物油（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食醋、白砂糖、味精、鸡内金、麦芽、山药、山楂、玉竹、枸杞、鲜白茅根（或干白茅根）、薏苡仁、桑叶、红枣、玉米须、当归（香辛料）、白胡椒粉、姜粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、红曲米中的多种进行调配，经炒制、冷却、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的香辣浓汤料包。

**1.2.3 猪肚鸡汤料包：**以鲜（冻）猪肚、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、食用盐、猪骨白汤、鸡骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水，添加鸡内金、麦芽、山药、山楂、玉竹、枸杞、鲜白茅根（或干白茅根）、薏苡仁、桑叶、红枣、当归（香辛料）、食醋、料酒、酱油、白砂糖、味精、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二

钠、胡椒中的多种进行调配，经热加工处理（炒制、煮制）、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的猪肚鸡汤料包。

**1.2.4 菌菇鸡料包：**以杏鲍菇、鲜（冻）鸡肉为主要原料，经或不经预处理（解冻、清洗、分切中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、鸡油、鸡骨白汤、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水，添加猪骨白汤、料酒、酱油、白砂糖、味精、桂皮、八角、小茴香、枸杞、红枣、橘皮、白胡椒粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠中的多种进行调配，经炒制、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的菌菇鸡料包。

**1.2.5 羊肉糊汤料包：**以鲜（冻）（羊肉、羊骨中的一种或两种）为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切、成型中的一种或多种方式），添加食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、羊骨白汤、羊油、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、水，添加食醋、白砂糖、味精、当归（香辛料）、红枣、枸杞、山药、草果（香辛料）、白胡椒粉、姜粉、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆芽中的多种进行调配，经炒制、冷却、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的羊肉糊汤料包。

**1.2.6 肉料包：**以鲜（冻）（鸡肉、猪肉、羊肉、牛肉中的一种或几种）为主要原料，经预处理（解冻、清洗、分切、成型中的一种或多种方式），添加水、料酒、酱油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、胡椒、桂皮、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、小茴香、大葱、姜、大蒜、洋葱、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）中的多种进行调配，经热加工处理（炒制、煮制、卤制中的一种或多种工序）、过滤或不过滤、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的肉料包。

**1.2.7 芝麻叶包：**以芝麻叶（挑拣、浸泡、清洗、分切中的一种或多种方式）、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）为原料，经浸润、包装、灭菌、冷却等工序加工而成的芝麻叶包。

**1.2.8 花生碎包：**以熟花生碎为主要原料，添加或不添加熟芝麻，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装等工序加工而成的花生碎包。

**1.2.9 香油包：**以芝麻油为原料，经包装等工序加工而成的香油包。

**1.2.10 辣油包：**以食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒为主要原料，添加芝麻、萆拔、月桂叶、大葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、八角、小茴香中的一种或几种，经配料、混合、炒制或不炒制、过滤或不过滤、包装等工序加工而成的辣油包。

**1.2.11 酸菜包：**以小米辣、酸豆角、酸菜为主要原料，经分切、配料、混合、包装等工序加工而成的酸菜包。

**1.2.12 脱水蔬菜包：**以脱水的香葱、香菜、芹菜、包菜、胡萝卜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、芝麻、紫菜中的一种或几种，经配料、混合、包装等工序加工而成的脱水蔬菜包。

1.2.13 **卤蛋包**：以鸡蛋或鹌鹑蛋为主要原料，添加水，添加料酒、酱油、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、胡椒、桂皮、八角、花椒、麻椒、肉豆蔻、小茴香、大葱、姜、大蒜、洋葱、5'-呈味核苷酸二钠、食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、食用调和油、棕榈油中的一种或几种）中的多种进行调配，经清洗、蒸煮、剥壳或不剥壳、卤制、包装、杀菌、冷却等工序加工而成的卤蛋制品。

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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N  
河南省华中食品有限公司

Q B