



411549S-2022



河南豫道农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0004S-2022

方便湿粉

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南豫道农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫道农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵豪、张祥奎、刘莹。

H N

Q B

方便湿粉

1 范围

本标准规定了方便湿粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制方便湿粉包为原料，配以或不配以外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、脱水蔬菜包、熟制花生包、熟制豌豆包、金针菇包、笋包、榨菜包、豆角包、海带包、熟制蛋制品包、酱卤肉包制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、熟制水产制品包、油丁包、腐竹包中的一种或几种），组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡或煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。

方便湿粉包：以食用淀粉（红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，辅以大米（粉碎）、蕨根粉、葛根粉、紫薯粉、山药粉、马蹄粉、藕粉、荞麦粉、魔芋精粉、食用盐、蔬菜汁（番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁）、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉）中的一种或几种，添加或不添加瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经过配料、和浆、糊化、老化、定量分切、杀菌或不杀菌、包装而成的方便湿粉。

调味粉包（固态复合调味料）：以食用盐、白砂糖、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、枸杞、脱水蔬菜（青梗菜、小白菜、大白菜、葱片、番茄、芹菜、胡萝卜、高丽菜、菠菜、茺荂、辣椒、洋葱、蒜苗、蒜薹、西葫芦、豌豆、黄瓜、山药、土豆）、裙带菜、紫菜、海带、黑木耳、香菇、白黄侧耳（姬菇）、大枣、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水豆干、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉）、动物性水产制品（蟹肉、虾仁、虾肉）、脱水蛋制品、芝麻、花生仁、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、椰浆粉、椰奶粉、牛奶粉、羊奶粉、咖喱粉、陈醋粉、酱油粉、大豆、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、食用葡萄糖、酵母抽提物中的两种或多种为原料，辅以猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛肉味素精粉、大骨浓汤粉、海鲜粉调味料、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、辣椒调味料、乳清粉、乳清蛋白粉中的两种或多种，添加谷氨酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、焦糖色、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙、二氧化硅、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）：以棕榈油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、玉米油、芝麻油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、黄油、辣椒调味油、豌豆、花生仁、白芝麻、黑芝麻、牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、驴肉、兔肉、鸭肉、猪肠、鸭肠、鸭血、虾肉、蟹肉、鱼肉、笋干、黄酒、根芥菜、榨菜、酿造酱油、白酱油、酿造食醋、白醋、调味料酒、芽菜、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜、西红柿、洋葱、土豆、黄瓜、藕、莴笋、胡萝卜、欧芹、

芹菜、蒙古口蘑（口蘑）、香菇、巴西蘑菇（姬松茸）、糙皮侧耳（平菇）、双孢蘑菇、茶树菇、美味牛肝菌、白黄侧耳（姬菇）、金针菇、刺芹侧耳（杏鲍菇）、小葱、大葱、姜、蒜、辣椒干、鲜辣椒、糟辣椒、辣椒酱、白酸汤、醪糟汁、白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、食用盐、白酒、豆豉、豆瓣、香菇酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、蒜蓉辣酱、炼乳、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、小麦粉、椰浆、椰汁、椰浆粉、牛奶、羊奶、牛奶粉、羊奶粉、芝士粉、奶油、稀奶油、鱼露中的两种或多种为原料，辅以水、花椒、草果、山奈、小茴香、月桂（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、多香果、荜拔、香椿芽、肉桂、木姜子、甘牛至、高良姜、芫荽、藿香、鱼腥草、陈皮、白芷、栀子、紫苏、橘皮、金银花、杭白菊花、玉竹、山楂、柠檬汁、咖喱粉、复合调味料（意式酱汁调味料、冬阴功酱料）、虾膏、虾酱、虾油、虾粉、鸡精调味料、酵母抽提物、猪骨白汤膏、牛骨白汤膏、鸡骨白汤膏、大骨浓汤膏、麦芽糊精、辣椒调味料、底味调味酱、木姜子调味油、乳清粉、乳清蛋白粉中两种或多种，添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、维生素 E、辣椒油树脂、磷酸二氢钙、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、辣椒红、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、肥肠香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、芝麻酱香精、香菇香精、菌味香精、山珍炖鸡味膏状香精、芫荽香精、泡菜香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态复合调味料）：以酿造食醋、白醋、米醋粉、酿造酱油、白酱油、酵母抽提物中的一种或多种为原料，添加或不添加味精、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、醋香精、大蒜香精、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味油包（液态复合调味料）：以大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种为原料，辅以食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、姜、葱、蒜、洋葱、八角、桂皮、孜然、小茴香、辣椒、花椒、芝麻仁、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精（炸辣椒香精、红油香精、葱油香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

辣椒油包（液态复合调味料）：以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油、玉米油中的一种或多种为原料，辅以芝麻油、葵花籽油、花生油、黄油、小葱、大葱、姜、大蒜、洋葱、辣椒干、白砂糖、食用盐、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、花生仁、白芝麻、黑芝麻

麻中的两种或多种为原料，辅以水、花椒、草果、山奈、小茴香、月桂（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、藏红花、桔茗、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、多香果、荜拔、石榴籽、迷迭香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香旱芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、甘牛至、牛至、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、柠檬汁、藿香、虾油、酵母抽提物、辣椒调味料、辣椒调味油、木姜子调味油中的两种或多种，添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、维生素E、辣椒油树脂、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食用香精（火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、芫荽香精、泡菜香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精）中的一种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

脱水蔬菜包：以脱水蔬菜（青梗菜、胡萝卜、高丽菜、大白菜、小白菜、葱片、番茄、油麦菜、藕、菠菜、芫荽、辣椒、洋葱、蒜苗、蒜薹、西葫芦、豌豆、黄瓜、土豆、竹笋、山药中的一种或多种）为原料，添加或不添加玉米、大枣、黑木耳、裙带菜、紫菜、香菇、白黄侧耳（姬菇）、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、脱水枸杞、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水海带、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉）、动物性水产制品（蟹肉、虾仁、虾肉）、脱水蛋制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、脱水薄荷、熟白芝麻、熟黑芝麻、熟花生仁、熟黄豆中的一种或多种而制成。

熟制花生包（油炸坚果及籽类）：以花生或花生仁为原料，辅以大豆油、食用盐、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、白砂糖、味精、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种而制成。

熟制豌豆包（籽类）：以豌豆为原料，辅以大豆油、牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、辣椒、花椒、白胡椒、八角、桂皮、孜然、食品用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的两种或多种而制成。

金针菇包（腌渍食用菌）：以金针菇为原料，辅以食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种而制成。

笋包（腌渍蔬菜）：以酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠）、食用植物油、食用盐、辣椒为原料而制成。

榨菜包（腌渍蔬菜）：以榨菜为原料，辅以食用盐、辣椒、植物油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

豆角包（腌渍蔬菜）：以豆角为原料，辅以食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

海带包（即食调味海带）：以海带、食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料而制成。

熟制蛋制品包：以鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋中的一种为原料，辅以大豆油、食用盐、味精、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒、辣椒、单晶体冰糖、多晶体冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡精调味料、食品用香精（葱油香精、蒜油香精）中的两种或多种而制成。

酱卤肉制品包：以牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，辅以大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）、食用盐、白砂糖、豆豉、鸭汤、鸡骨高汤、老母鸡鲜香粉（固态调味料）、白芝麻、辣椒粉、辣椒调味油、味精、生姜、大葱、甜面酱、单晶体冰糖、多晶体冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、料酒、鸡粉调味料、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒中的两种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、猪肉香精、鸡肉香精）中的一种或多种而制成。

牛肚包（酱卤肉制品）：以牛肚为原料，辅以大豆油、豆豉、大豆分离蛋白、饮用水、食用盐、白芝麻、辣椒、辣椒油、白砂糖、海藻糖、鸡精、味精、酿造酱油、调味料酒、大豆膳食纤维、酵母抽提物、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种，添加或不添加乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、食用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）中的一种或几种而制成。

鸭血包（酱卤肉制品）：以鸭血、水、食用盐、谷氨酸钠、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒为原料而制成。

鸭杂包（酱卤肉制品）：以鸭血、鸭肝、鸭肠、食用盐、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白芷、草果、豆蔻、调味料酒、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精（葱油香精、蒜油香精、鸭肉香精）为原料而制成。

熟制水产制品包：以螺蛳肉、扇贝肉、花甲肉中的一种为原料，辅以大豆油、菜籽油、葵花籽油、辣椒、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精（葱油香精、蒜油香精）、山梨酸钾中的两种或多种而制成。

油丁包（豆制品）：以大豆、大豆油、饮用水、氯化镁为原料而制成。

腐竹包（豆制品）：以腐竹、大豆油为原料而制成。

根据工艺和原料不同，产品可分为含调料包方便湿粉、不含调料包方便湿粉。

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 红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 葛根粉、蕨根粉、紫薯粉、山药粉、马蹄粉、藕粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.9 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 蔬菜汁（番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁）应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.16 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.20 熟制水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.21 调味粉包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 熟制花生包、熟制豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.24 酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.25 金针菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 腐竹包、油丁包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.27 笋包、榨菜包、豆角包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.29 熟制蛋制品包应符合 GB 2749 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
-----	-----	------

色泽	方便湿粉和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g, 置于洁净瓷盘中, 在自然光下观察其色泽、性状, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质
性状	方便湿粉和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便湿粉和配料包具有各自固有的滋、气味, 无臭味异味	
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/(g/100g) (方便湿粉包)	≤ 75	GB 5009.3	
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	方便湿粉包	5	GB 5009.44
	调味汁包、调味酱包	20	
	调味粉包	58	
	酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、花生包、豌豆包、熟制蛋制品包、熟制水产制品包	10	
	金针菇包、榨菜包、笋包、豆角包	15	
	海带包	12	
脱氢乙酸钠 ^b (以脱氢乙酸计) / (g/kg) ≤	笋包、方便湿粉包	1.0	GB 5009.121
	牛肚包、鸭杂包	0.5	
	金针菇包	0.3	
乙二胺四乙酸二钠 ^b / (g/kg) ≤	金针菇包	0.2	GB 5009.278
	榨菜包	0.25	
	辣椒油包、调味酱包	0.075	
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计) / (g/kg) ≤	调味酱包、调味汁包、辣椒油包、熟制水产制品包	1.0	GB 5009.28
	鸭杂包	0.075	
	金针菇包	0.5	
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) (适用于调味酱包、辣椒油包、调味油包、花生包、豌豆包、油丁包)	≤ 3.0	GB 5009.229	

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）（适用于调味酱包、辣椒油包、调味油包、花生包、豌豆包、油丁包）	≤	0.25	GB 5009.227
苯甲酸钠 ^b （以苯甲酸计）/（g/kg）（适用于榨菜包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、豆角包）	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠 ^b /（g/kg）	≤	3.0（牛肚包）	GB 5009.277
		10.0（调味酱包）	
糖精钠 ^b （以糖精计）/（g/kg）（适用于榨菜包）	≤	0.15	GB 5009.28
柠檬黄 ^b （以柠檬黄计）/（g/kg）（适用于榨菜包）	≤	0.1	GB 5009.35
二氧化硫残留量 ^b （以SO ₂ 计）/（g/kg）（适用于笋包）	≤	0.1	GB 5009.34
磷酸盐 ^b 【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】/（g/kg）	≤	5.0（牛肚包）	GB 5009.256
		20.0（调味粉包、调味酱包）	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^b （又名阿斯巴甜）/（g/kg）	≤	2.0（调味酱包）	GB 5009.263
甜蜜素 ^b （以环己氨基磺酸计）/（g/kg）（适用于榨菜包）	≤	1.0	GB 5009.97
亚硝酸盐 ^b （以NaNO ₂ 计）/（mg/kg）（适用于榨菜包、笋包、豆角包）	≤	20	GB 5009.33
甲基汞 ^c （以Hg计）/（mg/kg）（适用于熟制水产制品包）	≤	0.5	GB 5009.17
*铅 ^d （以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^d /（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（冰乙酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸）的调味酱包。</p> <p>b 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。</p> <p>c 可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。</p> <p>d 适用于附调料包的产品将湿粉丝和调料包混合后进行检验，未附调料包产品只对湿粉丝进行检验。</p> <p>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。</p>			

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 ^b / (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^b / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
沙门氏菌 ^b / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 ^b / (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 ^e / (/25g)	5	0	0	-	GB 4789. 6
<p>注1： a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>b 适用于方便湿粉包和配料包的混合检验，未附调料包产品只对湿粉包进行检验。</p> <p>d 适用于酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包的检验。</p> <p>e 适用于含牛肉的酱卤肉制品包、牛肚包的检验。</p> <p>f 适用于熟制动物性水产制品包的检验。</p> <p>注2： n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

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 生产加工过程中的卫生要求

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；外购原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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以外购或自制方便湿粉包为原料，配以或不配以外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、脱水蔬菜包、熟制花生包、熟制豌豆包、金针菇包、笋包、榨菜包、豆角包、海带包、熟制蛋制品包、酱卤肉包制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、熟制水产制品包、油丁包、腐竹包中的一种或几种），组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡或煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。

方便湿粉包：以食用淀粉（红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）为原料，辅以大米（粉碎）、蕨根粉、葛根粉、紫薯粉、山药粉、马蹄粉、藕粉、荞麦粉、魔芋精粉、食用盐、蔬菜汁（番茄汁、菠菜汁、胡萝卜汁）、果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉）中的一种或几种，添加或不添加瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经过配料、和浆、糊化、老化、定量分切、杀菌或不杀菌、包装而成的方便湿粉。

调味粉包（固态复合调味料）：以食用盐、白砂糖、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、枸杞、脱水蔬菜（青梗菜、小白菜、大白菜、葱片、番茄、芹菜、胡萝卜、高丽菜、菠菜、茺荑、辣椒、洋葱、蒜苗、蒜薹、西葫芦、豌豆、黄瓜、山药、土豆）、裙带菜、紫菜、海带、黑木耳、香菇、白黄侧耳（姬菇）、大枣、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水豆干、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉）、动物性水产制品（蟹肉、虾仁、虾肉）、脱水蛋制品、芝麻、花生仁、鸡精调味料、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、绿豆淀粉、椰浆粉、椰奶粉、牛奶粉、羊奶粉、咖喱粉、陈醋粉、酱油粉、大豆、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、食用葡萄糖、酵母抽提物中的两种或多种为原料，辅以猪骨白汤粉、牛骨白汤粉、鸡骨白汤粉、牛肉味素精粉、大骨浓汤粉、海鲜粉调味料、麦芽糊精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪氨酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸氢二钾）、辣椒调味料、乳清粉、乳清蛋白粉中的两种或多种，添加谷氨酸钠、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、DL-苹果酸、焦糖色、瓜尔胶、黄原胶、磷酸二氢钙、二氧化硅、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、排骨香精、肥肠香精、鸭肉香精、鱼肉香精、香菇香精、羊肉香精、蟹肉香精、兔肉香精、乌鸡粉香精、泡菜香精、虾味香精、椰子香精、咖喱香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）：以棕榈油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、花生油、玉米油、芝麻油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、食用鸡油、食用鸭油、黄油、辣椒调味油、豌豆、花生仁、白芝麻、黑芝麻、牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、驴肉、兔肉、鸭肉、猪肠、鸭肠、鸭血、虾肉、蟹肉、鱼肉、笋干、黄酒、根芥菜、榨菜、酿造酱油、白酱油、酿造食醋、白醋、调味料酒、芽菜、泡辣椒、泡姜、泡萝卜、泡豇豆、腌制叶芥菜、腌制根芥菜、西红柿、洋葱、土豆、黄瓜、藕、莴笋、胡萝卜、欧芹、芹菜、蒙古口蘑（口蘑）、香菇、巴西蘑菇（姬松茸）、糙皮侧耳（平菇）、双孢蘑菇、茶树菇、美味牛肝菌、白黄侧耳（姬菇）、金针菇、刺芹侧耳（杏鲍菇）、小葱、大葱、姜、蒜、辣椒干、鲜辣椒、

糟辣椒、辣椒酱、白酸汤、醪糟汁、白砂糖、赤砂糖、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、食用盐、白酒、豆豉、豆瓣、香菇酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、蒜蓉辣酱、炼乳、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、绿豆淀粉、小麦粉、椰浆、椰汁、椰浆粉、牛奶、羊奶、牛奶粉、羊奶粉、芝士粉、奶油、稀奶油、鱼露中的两种或多种为原料，辅以水、花椒、草果、山奈、小茴香、月桂（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、薄荷、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、多香果、荜拔、香椿芽、肉桂、木姜子、甘牛至、高良姜、芫荽、藿香、鱼腥草、陈皮、白芷、栀子、紫苏、橘皮、金银花、杭白菊花、玉竹、山楂、柠檬汁、咖喱粉、复合调味料（意式酱汁调味料、冬阴功酱料）、虾膏、虾酱、虾油、虾粉、鸡精调味料、酵母抽提物、猪骨白汤膏、牛骨白汤膏、鸡骨白汤膏、大骨浓汤膏、麦芽糊精、辣椒调味料、底味调味酱、木姜子调味油、乳清粉、乳清蛋白粉中两种或多种，添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、L-苹果酸、DL-苹果酸、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、辣椒红、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、黄原胶、乳酸链球菌素、双乙酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、乙基麦芽酚、醋酸酯淀粉、维生素E、辣椒油树脂、磷酸二氢钙、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）、辣椒红、食用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、肥肠香精、排骨香精、鸭肉香精、鱼肉香精、火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、芝麻酱香精、香菇香精、菌味香精、山珍炖鸡味膏状香精、芫荽香精、泡菜香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态复合调味料）：以酿造食醋、白醋、米醋粉、酿造酱油、白酱油、酵母抽提物中的一种或多种为原料，添加或不添加味精、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、醋香精、大蒜香精、山梨酸钾、苯甲酸钠中的一种或多种，经调配、过滤或不过滤、杀菌或不杀菌、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

调味油包（液态复合调味料）：以大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种为原料，辅以食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、姜、葱、蒜、洋葱、八角、桂皮、孜然、小茴香、辣椒、花椒、芝麻仁、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精（炸辣椒香精、红油香精、葱油香精）中的两种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

辣椒油包（液态复合调味料）：以棕榈油、菜籽油、大豆油、食用牛油、食用猪油、食用鸡油、食用羊油、玉米油中的一种或多种为原料，辅以芝麻油、葵花籽油、花生油、黄油、小葱、大葱、姜、大蒜、洋葱、辣椒干、白砂糖、食用盐、单晶体冰糖、多晶体冰糖、食用葡萄糖、花生仁、白芝麻、黑芝麻中的两种或多种为原料，辅以水、花椒、草果、山奈、小茴香、月桂（香叶）、八角、桂皮、丁香、甘草（人工种植）、香茅、黑胡椒、白胡椒、砂仁、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴

香、大清桂、藏红花、桔茗、枫茅叶、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、干甜罗勒、豆蔻、多香果、荜拨、石榴籽、迷迭香、罗晃子、蒙百里香、百里香、香椿芽、香早芹、葫芦巴、香荚兰、肉桂、木姜子、高良姜、芫荽、甘牛至、牛至、白芷、栀子、紫苏、紫苏籽、柠檬汁、藿香、虾油、酵母抽提物、辣椒调味料、辣椒调味油、木姜子调味油中的两种或多种，添加谷氨酸钠、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、L-苹果酸、维生素E、辣椒油树脂、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、焦糖色、食用香精（火锅增香膏香精、火锅味油状香精、葱油香精、蒜油香精、芝麻油香精、芫荽香精、泡菜香精、椰子香精、柠檬香精、蟹肉香精、虾肉香精、咖喱香精、酸汤肥牛香精、肥牛香精）中的一种或多种，经整理、粉碎或不粉碎、调配、炒制、冷却、包装而制成含有两种或两种以上调味料。

脱水蔬菜包：以脱水蔬菜（青梗菜、胡萝卜、高丽菜、大白菜、小白菜、葱片、番茄、油麦菜、藕、菠菜、芫荽、辣椒、洋葱、蒜苗、蒜薹、西葫芦、豌豆、黄瓜、土豆、竹笋、山药中的一种或多种）为原料，添加或不添加玉米、大枣、黑木耳、裙带菜、紫菜、香菇、白黄侧耳（姬菇）、姜粉、蒜粉、葱粉、洋葱粉、脱水枸杞、脱水豆腐、脱水腐竹、脱水海带、脱水肉制品（猪肉、牛肉、羊肉、兔肉、鸡肉、鸭肉）、动物性水产制品（蟹肉、虾仁、虾肉）、脱水蛋制品、大豆蛋白制品、大豆组织蛋白、脱水薄荷、熟白芝麻、熟黑芝麻、熟花生仁、熟黄豆中的一种或多种而制成。

熟制花生包（油炸坚果及籽类）：以花生或花生仁为原料，辅以大豆油、食用盐、辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、孜然、白砂糖、味精、辣椒油树脂、辣椒红中的一种或多种而制成。

熟制豌豆包（籽类）：以豌豆为原料，辅以大豆油、牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、辣椒、花椒、白胡椒、八角、桂皮、孜然、食品用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的两种或多种而制成。

金针菇包（腌渍食用菌）：以金针菇为原料，辅以食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种而制成。

笋包（腌渍蔬菜）：以酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠）、食用植物油、食用盐、辣椒为原料而制成。

榨菜包（腌渍蔬菜）：以榨菜为原料，辅以食用盐、辣椒、植物油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

豆角包（腌渍蔬菜）：以豆角为原料，辅以食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

海带包（即食调味海带）：以海带、食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料而制成。

熟制蛋制品包：以鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋中的一种为原料，辅以大豆油、食用盐、味精、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒、辣椒、单晶

体冰糖、多晶体冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡精调味料、食品用香精（葱油香精、蒜油香精）中的两种或多种而制成。

酱卤肉制品包：以牛肉、猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种为原料，辅以大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、食用动物油脂（猪油、牛油、羊油、鸡油、鸭油）、食用盐、白砂糖、豆豉、鸭汤、鸡骨高汤、老母鸡鲜香粉（固态调味料）、白芝麻、辣椒粉、辣椒调味油、味精、生姜、大葱、甜面酱、单晶体冰糖、多晶体冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、料酒、鸡粉调味料、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒中的两种或多种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、食用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精、羊肉香精、鸭肉香精、猪肉香精、鸡肉香精）中的一种或多种而制成。

牛肚包（酱卤肉制品）：以牛肚为原料，辅以大豆油、豆豉、大豆分离蛋白、饮用水、食用盐、白芝麻、辣椒、辣椒油、白砂糖、海藻糖、鸡精、味精、酿造酱油、调味料酒、大豆膳食纤维、酵母抽提物、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒中的一种或几种，添加或不添加乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、辣椒红、食用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）中的一种或几种而制成。

鸭血包（酱卤肉制品）：以鸭血、水、食用盐、谷氨酸钠、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒为原料而制成。

鸭杂包（酱卤肉制品）：以鸭血、鸭肝、鸭肠、食用盐、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白芷、草果、豆蔻、调味料酒、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精（葱油香精、蒜油香精、鸭肉香精）为原料而制成。

熟制水产制品包：以螺蛳肉、扇贝肉、花甲肉中的一种为原料，辅以大豆油、菜籽油、葵花籽油、辣椒、白芷、八角、桂皮、小茴香、月桂（香叶）、草果、丁香、孜然、砂仁、豆蔻、花椒、白胡椒、黑胡椒、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、调味料酒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、鸡肉膏、牛肉膏、食用香精（葱油香精、蒜油香精）、山梨酸钾中的两种或多种而制成。

油丁包（豆制品）：以大豆、大豆油、饮用水、氯化镁为原料而制成。

腐竹包（豆制品）：以腐竹、大豆油为原料而制成。

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》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。