



411857S-2022



河南安可申食品包装有限公司企业标准

Q/HAKS 0001S-2022

# 方便米饭

2022-07-12 发布

2022-07-12 实施

河南安可申食品包装有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准内容。

本标准由河南安可申食品包装有限公司提出并起草。

本标准起草人：苗有胜。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/HAKS 0001S-2021。

H N  
Q B

# 方便米饭

## 1 范围

本标准规定了方便米饭的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便米饭包为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、香肠包、煲仔饭汁包、冻干方便汤块包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入水，加入或不加入乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋精粉、小麦胚芽粉、玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮、预糊化不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）。

外购煲仔饭汁包：酿造酱油、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）。

外购香菇酱包：香菇、植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、泡姜、泡椒、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、白酒、鸡精调味料、香辛料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包：香菇、平菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、食用动物油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、冬笋、芥菜、土豆、豆角、水、胡萝卜、洋葱、小麦粉、食用淀粉、椰浆粉、黄油、味精、番茄调味酱、米酒、大葱、大蒜、番茄酱、豆豉、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、大豆、木耳、料酒、鸡精调味料、芝麻、花生、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茱萸、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、

毕菱、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种)、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠(味精)、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精)中的多种,包含两种或两种以上调味料。

外购冻干方便汤块包:原料见附录A。

自制或外购脱水蔬菜包:以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种,经混合、包装而成。

## 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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、藜麦粉、燕麦粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.6 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.9 山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

2.1.10 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.11 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。

2.1.13 调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、煲仔饭汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.15 香肠包应符合 GB/T 23493 的规定。

2.1.16 冻干方便汤块包应符合 附录 A 的规定。

2.1.17 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.18 奶粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.19 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。

2.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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
	方便米饭	配料包	
性 状	颗粒状	具有本品应有的性状	取样品 1 份,置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味		
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	≤ 14.0 (仅适用于方便米饭)	GB 5009.3
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (仅适用于搭配料包的产品检验) 0.18 (仅适用于未搭配料包的产品检验)	GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 <sup>d</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 <sup>d</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 <sup>d</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
亚硝酸钠残留量 <sup>e</sup> (以亚硝酸钠计), mg/kg	≤ 30	GB 5009.33
展青霉素 <sup>f</sup> , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 附配料包的产品将方便米饭包和配料包混合后进行检验,未附配料包产品只对方便米饭包进行检验。		
b 适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包,且未使用黄豆酱、豆瓣酱、豆豉、腐乳、酿造食醋的产品检验。		
c 适用于调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包。		
d 适用于使用该食品添加剂的产品。		
e 适用于香肠包的产品检验。		

f 适用于添加山楂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 GB 2760 规定的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 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	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
 b 仅限添加肉制品的产品检验；  
 微生物指标适用于附配料包的产品将方便米饭包和配料包混合后进行检验，未附配料包产品只对方便米饭包进行检验。

## 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量与允许短缺量、水分（仅适用于方便米饭包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

# 附录 A

---



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0005S-2018

---

## 冻干方便汤块

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

博爱县隆升科技有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

## 冻干方便汤块

### 1 范围

本标准规定冻干方便汤块的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以菠菜、香菇、胡萝卜、裙带菜、青梗菜、鸡蛋、紫菜、铁棍山药、枸杞、鸡肉、西红柿、冬瓜、虾仁、银耳、红枣、莲子、姜丁、香葱、鱼翅、木耳为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、鸡精调味料、酱油、色拉油、芝麻香油、红辣椒、食醋、麦芽糊精、玉米淀粉、虾粉、山梨醇糖浆、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、鸡油、白胡椒、酵母抽提物、藕粉、番茄粉、扇贝香精、鸡肉老汤粉、虾米、丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、冰糖为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为10分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的冻干方便汤块。根据添加原料的不同，产品可分为紫菜蛋花汤块、番茄鸡蛋汤块、菠菜蛋花汤块、山药枸杞汤块、蛋花酸汤块、银耳红枣汤块、鸡丝青梗菜汤块、香菇蛋花汤块、冬瓜虾仁汤块、鱼翅蛋花汤块。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

- 2.1.1 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.2 青梗菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.3 香菇应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 SB/T 10277 的规定。
- 2.1.5 香葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.6 银耳应符合 NY/T 834 的规定。
- 2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.8 莲子应符合 NY/T 1504 的规定。
- 2.1.9 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.10 裙带菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 西红柿应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.12 冬瓜应符合 NY/T 777 的规定。
- 2.1.13 虾米、虾粉应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.14 食醋应符合 GB 18187、GB2719 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 2.1.16 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.20 小磨香油应符合 NY143 的规定。
- 2.1.21 冰糖应符合 QB/T 1173 的规定。

- 2.1.22 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.23 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 胡萝卜应符合 NY/T493 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 鸡肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.27 鸡精调味料应符合 SB/T10371 的规定。
- 2.1.28 红辣椒应符合 GB 30382 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.30 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 13886 的规定。
- 2.1.32 山梨醇糖浆应符合 GB 29219 的规定。
- 2.1.335'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.34 鸡油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 QB2582 的规定。
- 2.1.36 藕粉应符合 GB/T25733 的规定。
- 2.1.37 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.38 扇贝香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 鸡肉老汤粉应符合 Q/HLDS0001S-2013 的规定。
- 2.1.40 丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.41 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.42 木耳应符合 GB/T6192 的规定。
- 2.1.43 鱼翅应符合 DB37/T1121 的规定。
- 2.1.44 姜丁应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.45 紫菜应符合 GB/T23597 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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中，倒入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性状	形态均匀一致、呈块状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 5	GB 5009.3
复水性	用 95℃ 热水浸泡 6-8 分钟基本恢复脱水前状态	
过氧化值, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)/KOH, mg/g	≤ 3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.24
*铅(Pb), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定;

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定,均以 CFU <sub>g</sub> 表示)				检验方法 <sup>a</sup>
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留符合国家相关规定

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、复水性、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

Q/BL.K0005S-2018

冻干方便汤块是以菠菜、香菇、胡萝卜、裙带菜、青梗菜、鸡蛋、紫菜、铁棍山药、枸杞、鸡肉、西红柿、冬瓜、虾仁、银耳、红枣、莲子、姜丁、香葱、鱼翅、木耳为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、鸡精调味料、酱油、色拉油、芝麻香油、红辣椒、食醋、麦芽糊精、玉米淀粉、虾粉、山梨醇糖浆、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、鸡油、白胡椒、酵母抽提物、藕粉、番茄粉、扇贝香精、鸡肉老汤粉、虾米、丙氨酸、甘氨酸、白砂糖、冰糖为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为10分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的冻干方便汤块。根据添加原料的不同，产品可分为紫菜蛋花汤块、番茄鸡蛋汤块、菠菜蛋花汤块、山药枸杞汤块、蛋花酸汤块、银耳红枣汤块、鸡丝青梗菜汤块、香菇蛋花汤块、冬瓜虾仁汤块、鱼翅蛋花汤块。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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 SB/T 10412《速冻面食食品》、GB 17400《方便面卫生标准》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017年12月01日

## 编制说明

本标准适用于以方便米饭包为原料，搭配或不搭外购或自制的配料包【调味酱包、香菇酱包、半固态调味料包、香肠包、煲仔饭汁包、冻干方便汤块包、脱水蔬菜包中的一种或几种】，包装而成的方便米饭。

方便米饭包：以大米为主料，加入水，加入或不加入乳清粉、奶粉、植脂末（氢化植物油、麦芽糊精、酪氨酸钠）、小米、糙米、糯米、黑米、紫米、高粱、燕麦粉、青稞粉、薏米粉、小麦粉、大麦粉、黑麦粉、荞麦粉、玉米粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉、南瓜粉、香菇粉、芸豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、魔芋精粉、小麦胚芽粉、玉米淀粉中的一种或几种，添加或不添加食药同源原料（山楂、茯苓、葛根、芡实、百合、山药、玉竹、白扁豆、桂圆肉、决明子、杏仁、麦芽、枣、郁李仁、金银花、干姜、枸杞、茯苓、桃仁、桑叶、桑葚、益智仁、荷叶、淡竹叶、黄精、蒲公英、酸枣仁、薏苡仁、覆盆子中一种或多种）经粉碎，添加或不添加磷酸酯双淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、黄原胶、食品用香精（大米香精、大麦香精、绿豆香精、山药香精、芝麻香精、大豆香精、燕麦香精、玉米香精中）中的一种或几种，经调配混合、蒸煮、预糊化不预糊化、挤压熟化、造粒、干燥、冷却、包装加工工艺制成的方便米饭包。

外购调味酱包：剁椒酱、精炼植物油（棕榈油）、水、燕麦米、泡椒、蒜、洋葱、黄豆酱、酿造食醋、食用盐、白辣椒、豆腐干、牛肉膏（牛肉抽提物、酵母抽提物、香辛料、牛肉、酿造酱油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、葡萄糖、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、羧甲基纤维素钠）、生姜、辣椒、香辛料、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购香肠包：猪肉、鸡肉、大豆组织蛋白、天然肠衣（干制羊肠衣）、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、辣椒、白酒、香辛料、食品添加剂（亚硝酸钠）。

外购煲仔饭汁包：酿造酱油、麦芽糖浆、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）。

外购香菇酱包：香菇、植物油、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、洋葱、腐乳、大豆、泡姜、泡椒、芝麻、菇精调味料、食用盐、白砂糖、白酒、鸡精调味料、香辛料、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾中的多种，包含两种或两种以上调味料。

外购半固态调味料包：香菇、平菇、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）羊肉、鲜（冻）鸡肉、食用动物油、植物油、食用盐、白砂糖、辣椒、冬笋、芥菜、土豆、豆角、水、胡萝卜、洋葱、小麦粉、食用淀粉、椰浆粉、黄油、味精、番茄调味酱、米酒、大葱、大蒜、番茄酱、豆豉、鸡肉、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、大豆、木耳、料酒、鸡精调味料、芝麻、花生、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茱萸、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、毕茛、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的多种）、芹菜、芝麻酱、豆瓣酱、葱段、蒜块、生姜丝、洋葱片、谷氨酸钠（味精）、豆豉、甜面酱、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、

食品添加剂(羟丙基二淀粉磷酸酯、乙二胺四乙酸二钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食品用香精)中的多种, 包含两种或两种以上调味料。

外购冻干方便汤块包: 原料见附录A。

自制或外购脱水蔬菜包: 以脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱、脱水玉米粒、脱水青豆、脱水豌豆、脱水南瓜、脱水豇豆中的几种, 经混合、包装而成。

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, 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。

河南安可申食品包装有限公司

Q B