



411249S-2023



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0010S-2023

方便面制品

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、孔令云、郭媛媛、董金龙、王宝岭、王充、贾燕冉。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施日起代替Q/XNS 0010S-2022（备案号412685S-2022，备案时间2022.09.21）。

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便熟干面、方便面皮中的一种为原料，搭配或不搭配外购（或自制）的相关风味的调味料包（固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包），组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟干面、方便面皮。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、挤出成型（熟制）、切分、定型烘干、包装而成的面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米粉、粟米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.12 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.15 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 圆苞车前子壳、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。
- 2.1.19 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.33 蛹虫草粉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。
- 2.1.34 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。

- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.47 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.54 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.61 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.64 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.65 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.66 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.72 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.73 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587、GB 17400 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.75 外购的固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定；自制的固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0017S 的规定；自制的半固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0018S 的规定；自制的液态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0016S 的规定。

2.1.76 猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包应符合 GB 7098 的规定。

2.1.77 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.78 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.79 外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定；自制的脱水蔬菜包（干制蔬菜）应符合本企业标准 Q/XNS 0019S 和 Q/XNS 0011S 的规定。

2.1.80 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.81 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.82 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.83 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.84 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.85 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.86 柠檬片包应符合 DBS34/2607 的规定。

2.1.87 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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 ^a , %	方便熟干面、方便面皮	≤ 14.0	GB 5009.3
栀子黄 ^b , g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）	≤ 3.0	GB 5009.229

	半固态复合调味料包 ^e	≤	5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）	≤	0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^e	≤	0.25	
磷酸盐 ^b （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
铅*（以Pb计），mg/kg	方便熟干面、方便面皮 ^c	≤	0.18	GB 5009.12
	方便熟干面、方便面皮 ^d	≤	0.45	
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于面的单独检验。 b仅限于添加该食品添加剂的面检验。 c仅适用于不搭配调味料包的产品面的单独检验。 d适用于搭配料包的产品检验（面和各调味料包的混合检验）。 e仅适用于含油型（脂肪含量≥10%）半固态复合调味料包的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）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。				

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，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
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 搭配调味料包的产品将方便熟干面、方便面皮和调味料包混合后进行检验，不搭配调味料包的产品只对方便熟干面、方便面皮进行检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购的调味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

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

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以方便熟干面、方便面皮中的一种为原料，搭配或不搭配外购（或自制）的相关风味的调味料包（固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包），组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟干面、方便面皮。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小

米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、挤出成型（熟制）、切分、定型烘干、包装而成的面皮。

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，部分参照 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。

想念食品股份有限公司