



411811S-2023



河南秣嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0006S-2023

方便面（面皮、面条、面丝）

2023-06-23 发布

2023-06-23 实施

河南秣嘉食品产业有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南秬嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢培军、王永真。

本标准自发布实施之日起代替Q/HNJ 0006S-2023（备案号：411030S-2023）。

H N
Q B

方便面（面皮、面条、面丝）

1 范围

本标准规定了方便面（面皮、面条、面丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮、面条、面丝中的一种，搭配或不搭配外购或自制配料包【酱包（酱包、调味酱包、芝麻酱包、剁椒酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包中的一种或几种）、粉包（调味粉包、番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶面条粉包、私房牛肉面粉包中的一种或几种）、调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包中的一种或几种）、脱水蔬菜包、芝麻叶包、蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包中的一种或几种）、油包（辣椒油包、食用油包中的一种或几种）、花生碎包、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、腌渍食用菌包（金针菇包、木耳包中的一种或几种）、腌渍蔬菜包（黄豆芽包、麻辣萝卜包、酸豆角包中的一种或几种）、响铃包、玉米包、烤麸包、酱卤狮子头包】中的几种，经组合或不组合、封口包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝（06.07 方便面）：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、西兰花（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、苹果粉、火龙果粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、红豆粉、高粱粉、小米粉、莜麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、大麦粉、豌豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠、栀子黄、复配食品添加剂草绿（栀子蓝、姜黄、栀子黄、麦芽糊精）中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

酱包(自制)：棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；经过配料、炒制、熬制、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

芝麻酱包(自制)：芝麻、花生、食用盐，经过配料、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的半固态调味料。

调味酱包 1（外购）：食用油、葱、姜、食用盐、黄豆、花生酱、芝麻酱、白砂糖、番茄酱、酵母抽提物、花椒、辣椒、麻椒、黄豆酱、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）；

调味酱包 2（外购）：大豆油、食用盐、葱、姜、白砂糖、辣椒、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、山梨酸钾）；

剁椒酱包（自制）：大豆油、大葱、姜、蒜、剁椒、牛油膏、味精，经过配料、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的半固态调味料。

脱水蔬菜包（外购）：以脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片、脱水番茄片为主要原料，添加脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、芝麻中的多种；

调味粉包（自制）：食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料），经过配料、混合拌料、内包装、杀菌、外包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

调味汁包（自制）：生活饮用水、生抽、老抽、酿造食醋、蚝油、白砂糖、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

辣椒油包（自制）：大豆油、芝麻油、辣椒片、芝麻、辣椒精油（食品用香精）、辣椒红（辣椒红、精炼植物油）、麻辣油，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

辣椒油包（外购）：菜籽油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、姜、洋葱、芝麻、香辛料、辣椒红；

甜醋汁包（外购）：白砂糖、水、酿造食醋（水、食用酒精、大米、白砂糖、食用盐）、食用盐、味精、冰乙酸、乳酸、柠檬酸；

卤鸡蛋包（外购）：鸡蛋、食用盐、鸡精、酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、白砂糖、香辛料、味精、食用香精香料、D-异抗坏血酸钠；

炸蛋包（外购）（热凝固蛋制品）：鸡蛋粉、植物油、淀粉、黄原胶、乳清蛋白粉、三聚磷酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、酿造酱油（含焦糖色）、六偏磷酸钠、β-胡萝卜素；

煎蛋包（外购）：鸡蛋、植物油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料；

酱卤狮子头包（外购）：鸡肉、生活饮用水、淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、鸡肉提取物、香辛料、食品添加剂（红曲红、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用香精）；

油包（外购）：大豆油、香油；

花生碎包（外购）：花生、芝麻；

花生包（外购）：花生仁、植物油、辣椒、香辛料、味精、食用香精香料；

豌豆包（外购）：豌豆、植物油；

麻辣萝卜包（外购）：萝卜、植物油、辣椒、饮用水、食用盐、白芝麻、白砂糖、香辛料、食品

添加剂(谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、三氯蔗糖、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠);

酸豆角包(外购):豇豆、食用盐、植物油、饮用水、辣椒、白砂糖、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂(谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、甜蜜素、安赛蜜、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠);

绿豆丸子包(外购):绿豆粉、小麦粉、大豆油、食用盐、五香粉;

金针菇包(外购):金针菇、饮用水、食用植物油、白砂糖、食用盐、调味料酒、酿造食醋、食品添加剂(D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精香料);

响铃包(外购):大豆、饮用水、大豆油;

黄豆芽包(外购):黄豆芽菜、水、味精、食用盐、白砂糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠;

玉米包(外购):玉米、水;

木耳包(外购):木耳、水、食用盐、味精、酿造酱油、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠;

芝麻叶包(外购):食用油、香葱、芝麻叶、食用盐;

烤麸包(外购):谷朊粉、饮用水、食用盐;

调味醋包(自制):饮用水、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、味精、食用盐、食品添加剂(食用冰乙酸、苯甲酸钠),经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食液体复合调味料。

番茄汤包(外购):番茄酱、大豆油、洋葱、水、食用盐、味精、鸡骨汤(鸡骨、水、鸡油、食用盐)、香辛料、食醋、酵母复合调味料、柠檬酸、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶;

猪肚鸡味汤包(外购):猪骨、鸡骨、水、食用盐、植物油、食用鸡油、鸡骨汤(鸡骨、水、食用鸡油、食用鸡油、食用盐)、白胡椒、香辛料、食用猪油、味精、白砂糖、风味型酵母抽提物、酵母复合调味料、酱油、食用香精;

酸辣金汤包(外购):酸汤酱【水、辣椒、食用盐、非转基因大豆油、盐渍辣椒(辣椒、食用盐)、泡姜(姜、水、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠)、酵母抽提物、鸡肉浓缩膏(鸡肉、水、鸡骨、食用盐)、白砂糖、谷氨酸钠、麦芽糊精、香辛料、冰乙酸、猪骨白汤(水、猪骨、食用盐)、食用酒精、5'-肌苷酸二钠、乳酸、黄原胶、β-胡萝卜素、辣椒油树脂】、南瓜、菜籽油、鸡油、鸡骨汤(鸡骨、水、鸡油、食用盐、香辛料)、食用盐、猪骨汤(猪骨、水、食用猪油、食用盐、香辛料、洋葱、鸡肉酱(复合调味料)、姜、食醋、味精、白砂糖、酵母复合调味料、辣椒、山梨酸钾);

牛肉汤包(外购):牛骨、牛肉、水、食用盐、食用牛油、香辛料、植物油、味精、白砂糖、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠;

芝麻叶面条粉包(外购):鸡粉调味料、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)、食用盐、

白砂糖、香辛料、辣椒、麦芽糊精；

私房牛肉面粉包（外购）：食用盐、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色)、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料；

番茄味粉包（外购）：食用盐、白砂糖、香辛料、番茄粉、淀粉、辣椒、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

番茄味酱包（外购）：棕榈油、葱、姜、食用盐、番茄酱、西红柿、黑胡椒粉、白砂糖、鸡精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）；

香辣丸子味粉包（外购）：食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）；

香辣丸子味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、大葱、食用盐、牛肉提取物（牛肉、水、食用盐）、郫县豆瓣酱、鸡粉调味料、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）；

麻酱烤麸味粉包（外购）：鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、辣椒、麦芽糊精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

麻将烤麸味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、白砂糖、食用盐、辣椒粉、姜、大蒜、豆豉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、辣椒红、乙基麦芽酚）；

金汤肥牛味粉包（外购）：食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠；

金汤肥牛味酱包（外购）：棕榈油、姜、辣椒、小米椒、白砂糖、酵母粉、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（姜黄）

香辣牛肉味粉包（外购）：食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色）、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料；

香辣牛肉味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、大葱、鲜牛肉、食用盐、牛肉提取物(牛肉、水、食用盐)、郫县豆瓣、鸡汁调味料、食用添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）、香辛料、食用香精。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 三文鱼粉、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 青稞粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉、莜麦粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦粉、豌豆粉、应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 香辛料（八角、花椒、肉桂、肉桂粉、小茴香粉、八角粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 大葱、生姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.21 食用香精、辣椒精油、牛肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.25 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 剁椒应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 辣椒粉、辣椒片应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.31 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.32 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.33 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.34 胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.35 老抽、生抽、酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.37 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.42 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 酱包（调味酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 粉包（番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶豆面条粉包、私房牛肉面粉包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 脱水蔬菜包和芝麻叶包应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.49 蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 油包（辣椒油包、食用油包）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 花生碎、花生包、豌豆包应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.52 绿豆丸子包应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.53 酸辣萝卜包应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.54 金针菇包、木耳包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.55 酸豆角包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.56 黄豆芽包应符合 Q/ZSS 000S 的规定，见附录 A。
- 2.1.57 烤麸包应符合 Q/XYJX 0001S 的规定，见附录 B。
- 2.1.58 酱卤狮子头包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.59 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.60 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.61 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.62 西兰花、火龙果应清洁、卫生、无虫蛀、无霉变、无杂质，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.63 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.64 草绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.65 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 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
	面皮、面条、面丝	配料包	
性 状	具有产品应有的性状，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	具有各配料包应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有本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（仅适用于面皮、面条、面丝）	GB 5009.3
栀子黄, g/kg	≤ 1.5（仅适用于添加该食品添加剂的面皮、面条、面丝）	GB 5009.149
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0（仅适用于酱包、油包）	GB 5009.229
	≤ 3.0（仅适用于炸蛋包、煎蛋包、花生碎、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、响铃包、油包）	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25（仅适用于炸蛋包、煎蛋包、花生碎、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、响铃包、酱包、油包）	GB 5009.227
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
^{*a} 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4（仅适用于搭配料包的产品）	GB 5009.12
	≤ 0.18（仅适用于未搭配料包的产品）	
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加该食品添加剂的调味汁包）	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加该食品添加剂的调味醋包）	
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.1（仅适用于添加水产动物制品的面皮、面饼、面丝）	GB 5009.17
展青霉素, μg/kg	≤ 20.0（仅适用于添加苹果粉的面皮、面饼、面丝）	GB 5009.185
注： [*] 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

a 铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标未搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝的检验，搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝与各料包混合后检验。

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 ^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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行；					
2、微生物指标适用于未搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝的检验，搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝与各料包混合后检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅限面皮、面条、面丝）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A



410680S-2022



郑州市三一香椿食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0003S-2022

腌渍蔬菜制品

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

郑州市三一香椿食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市三一香椿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚幸福、邵世元。

本标准替代 Q/ZSS 0003S-2020。

H N
Q B

腌渍蔬菜制品

1 范围

本标准规定了腌渍蔬菜制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕹菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茼蒿、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、茼蒿、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、海带、紫菜、食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻糖、甜菊糖苷、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2蔬菜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3花生米应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.4海带、紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.5食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.11食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.16香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.17食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.19调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.20酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.21谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.225'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.26乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.29海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.30甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.31海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.32D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.35辣椒精油、花椒精油应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.37脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.38焦亚硫酸钠应符合 GB 1886.7 的规定。
- 2.1.39环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42食品用香精应符合 GB 30616 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于清洁的白色瓷盘中，在光线充足柔和的环境中观察其色泽、性状，并检查有无外来杂质。嗅其气味，品其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
乙二胺四乙酸二钠 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.278
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.23	SN/T 3854
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.25	GB 22255
脱氢乙酸钠 ^a （以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.97
二氧化硫残留量 ^a ，g/kg	≤ 0.1	GB 5009.34
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于使用相应食品添加剂的产品； 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。		

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ³	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
a 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

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

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以蔬菜[莲藕、土豆、山药、花菜、蒜苔、绿豆芽、黄豆芽、白菜、青菜、包菜、结球白菜、广东菜芯、葱、姜、洋姜、蒜、小葱、洋葱、芹菜、蒜苗、菠菜、韭菜、西芹、南瓜、冬瓜、黄瓜、辣椒、菜椒、青椒、尖椒、甜椒、生菜、韭黄、蒜苗、水芹、苦菊、茼蒿、苋菜、香椿、贡菜、芥菜、茴香苗、蕪菜（空心菜）、芥菜、莼菜、茼蒿、油菜、萝卜、莴笋、芋头、魔芋、红薯、凉薯、芦笋、竹笋、茭白、荸荠、菱角、蕨菜、莴苣、慈姑、百合、姜芽、芥蓝、苦瓜、丝瓜、菜瓜、瓠瓜、番茄、茄子、四季豆、芸豆、豇豆、豌豆、架豆、刀豆、扁豆、青豆、毛豆、蛇豆、四棱豆、玉米、蚕豆、眉豆、蛇瓜、西红柿、西兰花、雪里红、小白菜、甘蓝、韭菜花、油麦菜、黄秋葵、番薯叶、娃娃菜、马齿苋、金花菜、宝塔菜、鱼腥草、大头菜、豌豆芽、花生芽、花椰菜、青花菜、西葫芦、佛手瓜、玉米尖、甜菜根]中的一种或几种为主要原料，加入或不加入花生米、海带、紫菜、食用菌（杏鲍菇、木耳、平菇、香菇、金针菇、滑子菇、鸡枞菌、草菇、双孢菇、鸡腿菇、大球盖、榆黄菇、白玉菇、茶树菇）中的一种或几种，经清洗、成型（切段、片、丁、丝、块、粒或粉碎）后，加入或不加入食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、食用盐、食糖（白砂糖、绵白糖中的一种或两种）、酱油、食醋、豆瓣酱、味精、鸡精调味料、咖喱粉、香辛料（辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、甘薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种）、大豆蛋白、调味料酒、生活饮用水、酵母提取物、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠、乙二胺四乙酸二钠、海藻糖、甜菊糖苷、海藻酸钠、D-异抗坏血酸钠、三氯蔗糖、辣椒红、辣椒精油、花椒精油、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、复合调味料{味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺}、复配水分保持剂（乳酸钠、呈味核苷酸二钠）、食品用香精（牛肉风味、蒜香风味、泡椒风味、鸡肉风味、麻辣风味、火锅风味、酸辣风味、香辣风味、芝麻风味、迷迭香风味、黑椒牛肉风味中的一种或几种）中的一种或多种，再经调味、腌制、熟制或不熟制、包装、灭菌加工而成的腌渍蔬菜制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，参照 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》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。

郑州市三一香椿食品有限公司



新乡市豫筋香食品有限公司企业标准

Q/XYJX 0001S-2019

烤麸

2019-10-18 发布

2019-10-18 实施

新乡市豫筋香食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由封丘县市场监督管理局、新乡市豫筋香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵慧、王亚军。

H N
Q B

烤麸

1 范围

本标准规定了烤麸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉、生活饮用水（或直接以鲜面筋）为主要原料，添加或不添加食品加工用酵母、食用盐，经调配混合、醒发或自然发酵、蒸制、切分、干燥、包装加工而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
状态	固态	随机取出一包放置于白色瓷盘中，自然光下观察色泽、状态、杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味
色泽	具有本品应有色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 22.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/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。		

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	

Q/XYJX 0001S-2019

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
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
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。					

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 食品生产加工过程中的要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以面皮、面条、面丝中的一种，搭配或不搭配外购或自制配料包【酱包（酱包、调味酱包、芝麻酱包、剁椒酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包中的一种或几种）、粉包（调味粉包、番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶面条粉包、私房牛肉面粉包中的一种或几种）、调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包中的一种或几种）、脱水蔬菜包、芝麻叶包、蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包中的一种或几种）、油包（辣椒油包、食用油包中的一种或几种）、花生碎包、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、腌渍食用菌包（金针菇包、木耳包中的一种或几种）、腌渍蔬菜包（黄豆芽包、麻辣萝卜包、酸豆角包中的一种或几种）、响铃包、玉米包、烤麸包、酱卤狮子头包】中的几种，经组合或不组合、封口包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝（06.07 方便面）：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、西兰花（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、苹果粉、火龙果粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、三文鱼粉、虾粉、红豆粉、高粱粉、小米粉、莜麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、大麦粉、豌豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠、栀子黄、复配食品添加剂草绿（栀子蓝、姜黄、栀子黄、麦芽糊精）中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

酱包(自制)：棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；经过配料、炒制、熬制、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

芝麻酱包(自制)：芝麻、花生、食用盐，经过配料、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的半固态调味料。

调味酱包 1（外购）：食用油、葱、姜、食用盐、黄豆、花生酱、芝麻酱、白砂糖、番茄酱、酵母抽提物、花椒、辣椒、麻椒、黄豆酱、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）；

调味酱包 2（外购）：大豆油、食用盐、葱、姜、白砂糖、辣椒、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、山梨酸钾）；

剁椒酱包（自制）：大豆油、大葱、姜、蒜、剁椒、牛油膏、味精，经过配料、进入胶体磨磨制、冷却、包装而成的半固态调味料。

脱水蔬菜包（外购）：以脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、

脱水辣椒片、脱水番茄片为主要原料，添加脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、芝麻中的多种；

调味粉包（自制）：食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料），经过配料、混合拌料、内包装、杀菌、外包装而成的含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

调味汁包（自制）：生活饮用水、生抽、老抽、酿造食醋、蚝油、白砂糖、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

辣椒油包（自制）：大豆油、芝麻油、辣椒片、芝麻、辣椒精油（食品用香精）、辣椒红（辣椒红、精炼植物油）、麻辣油，经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液体复合调味料。

辣椒油包（外购）：菜籽油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、姜、洋葱、芝麻、香辛料、辣椒红；

甜醋汁包（外购）：白砂糖、水、酿造食醋（水、食用酒精、大米、白砂糖、食用盐）、食用盐、味精、冰乙酸、乳酸、柠檬酸；

卤鸡蛋包（外购）：鸡蛋、食用盐、鸡精、酿造酱油（含焦糖色）、麦芽糖浆、白砂糖、香辛料、味精、食用香精香料、D-异抗坏血酸钠；

炸蛋包（外购）（热凝固蛋制品）：鸡蛋粉、植物油、淀粉、黄原胶、乳清蛋白粉、三聚磷酸钠、食用盐、D-异抗坏血酸钠、酿造酱油（含焦糖色）、六偏磷酸钠、β-胡萝卜素；

煎蛋包（外购）：鸡蛋、植物油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料；

酱卤狮子头包（外购）：鸡肉、生活饮用水、淀粉、大豆蛋白、食用盐、白砂糖、味精、酿造酱油（含焦糖色）、鸡肉提取物、香辛料、食品添加剂（红曲红、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食用香精）；

油包（外购）：大豆油、香油；

花生碎包（外购）：花生、芝麻；

花生包（外购）：花生仁、植物油、辣椒、香辛料、味精、食用香精香料；

豌豆包（外购）：豌豆、植物油；

麻辣萝卜包（外购）：萝卜、植物油、辣椒、饮用水、食用盐、白芝麻、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、甜蜜素、安赛蜜、糖精钠、三氯蔗糖、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）；

酸豆角包（外购）：豇豆、食用盐、植物油、饮用水、辣椒、白砂糖、香辛料、酵母抽提物、食品添加剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、冰醋酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、甜蜜素、安赛蜜、柠檬黄、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）；

绿豆丸子包（外购）：绿豆粉、小麦粉、大豆油、食用盐、五香粉；

金针菇包（外购）：金针菇、饮用水、食用植物油、白砂糖、食用盐、调味料酒、酿造食醋、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素、乙二胺四乙酸二钠、食用香精香料）；

响铃包（外购）：大豆、饮用水、大豆油；

黄豆芽包（外购）：黄豆芽菜、水、味精、食用盐、白砂糖、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、焦亚硫酸钠、乙二胺四乙酸二钠；

玉米包（外购）：玉米、水；

木耳包（外购）：木耳、水、食用盐、味精、酿造酱油、柠檬酸、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠；

芝麻叶包（外购）：食用油、香葱、芝麻叶、食用盐；

烤麸包（外购）：谷朊粉、饮用水、食用盐；

调味醋包（自制）：饮用水、白砂糖、酿造食醋、酿造酱油、味精、食用盐、食品添加剂（食用冰乙酸、苯甲酸钠），经原料预处理、熬制、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食液体复合调味料。

番茄汤包（外购）：番茄酱、大豆油、洋葱、水、食用盐、味精、鸡骨汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐）、香辛料、食醋、酵母复合调味料、柠檬酸、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶；

猪肚鸡味汤包（外购）：猪骨、鸡骨、水、食用盐、植物油、食用鸡油、鸡骨汤（鸡骨、水、食用鸡油、食用盐）、白胡椒、香辛料、食用猪油、味精、白砂糖、风味型酵母抽提物、酵母复合调味料、酱油、食用香精；

酸辣金汤包（外购）：酸汤酱【水、辣椒、食用盐、非转基因大豆油、盐渍辣椒（辣椒、食用盐）、泡姜（姜、水、食用盐、冰乙酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、酵母抽提物、鸡肉浓缩膏（鸡肉、水、鸡骨、食用盐）、白砂糖、谷氨酸钠、麦芽糊精、香辛料、冰乙酸、猪骨白汤（水、猪骨、食用盐）、食用酒精、5'-肌苷酸二钠、乳酸、黄原胶、β-胡萝卜素、辣椒油树脂】、南瓜、菜籽油、鸡油、鸡骨汤（鸡骨、水、鸡油、食用盐、香辛料）、食用盐、猪骨汤（猪骨、水、食用猪油、食用盐、香辛料、洋葱、鸡肉酱（复合调味料）、姜、食醋、味精、白砂糖、酵母复合调味料、辣椒、山梨酸钾）；

牛肉汤包（外购）：牛骨、牛肉、水、食用盐、食用牛油、香辛料、植物油、味精、白砂糖、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠；

芝麻叶面条粉包（外购）：鸡粉调味料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食用盐、白砂糖、香辛料、辣椒、麦芽糊精；

私房牛肉面粉包（外购）：食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色）、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料；

番茄味粉包（外购）：食用盐、白砂糖、香辛料、番茄粉、淀粉、辣椒、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

番茄味酱包（外购）：棕榈油、葱、姜、食用盐、番茄酱、西红柿、黑胡椒粉、白砂糖、鸡精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红）；

香辣丸子味粉包（外购）：食用盐、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）；

香辣丸子味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、大葱、食用盐、牛肉提取物（牛肉、水、食用盐）、郫县豆瓣酱、鸡粉调味料、香辛料、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）；

麻酱烤麸味粉包（外购）：鸡粉调味料、食用盐、白砂糖、香辛料、辣椒、麦芽糊精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

麻酱烤麸味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、白砂糖、食用盐、辣椒粉、姜、大蒜、豆豉、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、辣椒红、乙基麦芽酚）；

金汤肥牛味粉包（外购）：食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠；

金汤肥牛味酱包（外购）：棕榈油、姜、辣椒、小米椒、白砂糖、酵母粉、食用盐、麦芽糊精、食品添加剂（姜黄）

香辣牛肉味粉包（外购）：食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色）、白砂糖、鸡粉调味料、香辛料；

香辣牛肉味酱包（外购）：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、食用牛油、大葱、鲜牛肉、食用盐、牛肉提取物（牛肉、水、食用盐）、郫县豆瓣、鸡汁调味料、食用添加剂（谷氨酸钠、辣椒红）、香辛料、食用香精。

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。