



413123S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0015S-2024

# 方便湿米线

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范祥。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NWS 0015S-2024，备案号：412147S-2024。

H N

Q B

# 方便湿米线

## 1 范围

本标准规定了方便湿米线的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于湿米线为主要原料，搭配或不搭配自制或外购料包【自制或外购粉包（固态复合调味料）、自制或外购酱包（半固态复合调味料）、自制或外购骨汤包（半固态复合调味料）、自制或外购调味油包（半固态复合调味料）、自制或外购辣椒油包（半固态复合调味料）、自制或外购炸酱料包（半固态复合调味料）、自制或外购调味醋包（液态复合调味料）、自制或外购海带包（藻类干制品）、自制或外购紫菜料包（藻类干制品）、自制或外购调味油包（食用调味油）、自制或外购糊葱花油包、自制或外购复配蔬菜料包、自制或外购脱水蔬菜包、自制或外购脱水荆芥包、自制或外购脱水香菜料包、自制或外购脱水葱花料包、自制或外购辣椒包、外购花生包（熟制）、外购荆芥油包、外购调味海带包、外购菜包（腌渍食用菌）、外购木耳包（腌渍食用菌）、外购黄金针菇包（腌渍食用菌）、外购千张包（豆制品）、外购黄豆芽包（酱腌菜）、外购外婆菜包（酱腌菜）、外购酸豆角包（酱腌菜）、外购萝卜干料包（酱腌菜）、外购酱腌菜包、外购炸响铃（腐皮卷）料包中的一种或几种】，包装而成的非即食方便湿米线。

湿米线是以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加【小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉或果蔬汁（西兰花粉/汁、苦瓜粉/汁、菠菜粉/汁、紫甘蓝粉/汁、南瓜粉/汁、番茄粉/汁、芹菜粉/汁、胡萝卜粉/汁、甜菜粉/汁、黄秋葵粉/汁、莲藕粉/汁、荆芥粉/汁、香蕉粉/汁、苹果粉/汁、草莓粉/汁、芒果粉/汁、哈密瓜粉/汁、火龙果粉/汁、树莓粉/汁、蓝莓粉/汁、樱桃粉/汁、荔枝粉/汁、葡萄粉/汁、猕猴桃粉/汁、桃粉/汁、红枣粉/汁、枸杞粉/汁中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）或鲜鸡蛋、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、酱油、食用大豆油、食用棕榈油、复合调味粉1（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复合调味粉2（淀粉、食用香精、 $\alpha$ -淀粉酶、食用盐）中的一种或几种】，添加或不添加食品添加剂：乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基

琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油（又名丙三醇）、碳酸钠、可溶性大豆多糖、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -葡聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、葡糖淀粉酶、木聚糖酶中的一种或几种，加入生活饮用水调粉、经调配或不调配、糊化、成型、老化或不老化、蒸粉或不蒸粉、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食湿米线（产品类别为GB 2760中的06.07方便米面制品）。

自制粉包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0004S。

自制酱包、自制骨汤包、自制辣椒油包、自制炸酱料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0005S。

自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S。

自制调味油包、自制糊葱花油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S。

自制调味醋包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S。

自制海带包、自制紫菜料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、碎米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦粉、黑麦粉、大麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉应符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 白芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.9 干蛋制品、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.14 粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、炸酱料包、调味油包（复合食用调味油）、辣椒包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.15 菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 千张包（豆制品）、炸响铃（腐皮卷）料包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.17 复配蔬菜料包、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.18 海带包（水产干制品）、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.19 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.20 糊葱花油包、荆芥油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.21 紫菜料包应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.22 自制粉包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0004S 的规定。

2.1.23 自制酱包、自制骨汤包（半固态复合调味料）、自制辣椒油包、自制炸酱料包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0005S 的规定。

2.1.24 自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S 的规定。

2.1.25 自制调味油包、自制糊葱花油包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S 的规定。

2.1.26 自制调味醋包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S 的规定。

2.1.27 自制海带包、自制紫菜料包应符合本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S 的规定。

2.1.28 南瓜、黄秋葵、胡萝卜、菠菜应清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.23 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。

2.1.24 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.26 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.27 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。

- 2.1.28 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 结冷胶应符合 GB 25535 的规定。
- 2.1.31 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.33 阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 改性大豆磷脂 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- $\delta$ -内脂应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.37 乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.38 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.39 乙酰化单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.40 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 1886.370 的规定。
- 2.1.41 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.42 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.43 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.44 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.45 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.46 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.47 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.49 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.50 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.53 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.54 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.55 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.56 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.57 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.58 甘油（又名丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.59  $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -葡聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、葡糖淀粉酶、木聚糖应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.60 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.61 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.62 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.64 复合调味粉 1、复合调味粉 2 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.66 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.67 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.68 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
	湿米线	料包	
色泽	具有产品应有的色泽	具有各类料包应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
性状	条状或丝状，粗细基本均匀	具有各类料包应有的性状	
气味、滋味	具有产品应有的气、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
	湿米线	调料包 <sup>a</sup>	
水分, g/100g	≤ 80	/	GB 5009.3
<sup>b</sup> 酸度, °T	≤ 4.0	/	GB 5009.239
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.5（花生包）	GB 5009.227
		0.2（糊葱花油包、荆芥油包）	
		0.25【含油型（脂肪含量≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包（复合食用调味油）、辣椒油包、炸酱料包、炸响铃（腐皮卷）】	
<sup>a</sup> 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0【花生包、糊葱花油包、荆芥油包、炸响铃（腐皮卷）】	GB 5009.229
		5.0【含油型（脂肪含量≥10%的酱包、骨汤包、调	

		味油包、调味油包（复合食用调味油）、辣椒油包、 炸酱料包】	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	10.0	GB 5009.22
°维生素 E，g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
°特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 为将主料包和各料包混合检验，未附调料包产品只对湿米线进行检验；

a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的调料包，此项不适用；

b 添加酸度调节剂（如：乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸等）的湿米线，此项不适用；

c 仅限添加该食品添加剂的产品检测。

## 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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。  
微生物指标适用于主料包和调料包混合后进行检验。

## 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 其它要求

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。

## 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（仅适用湿米线）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于湿米线为主要原料，搭配或不搭配自制或外购料包【自制或外购粉包（固态复合调味料）、自制或外购酱包（半固态复合调味料）、自制或外购骨汤包（半固态复合调味料）、自制或外购调味油包（半固态复合调味料）、自制或外购辣椒油包（半固态复合调味料）、自制或外购炸酱料包（半固态复合调味料）、自制或外购调味醋包（液态复合调味料）、自制或外购海带包（藻类干制品）、自制或外购紫菜料包（藻类干制品）、自制或外购调味油包（食用调味油）、自制或外购糊葱花油包、自制或外购复配蔬菜料包、自制或外购脱水蔬菜包、自制或外购脱水荆芥包、自制或外购脱水香菜料包、自制或外购脱水葱花料包、自制或外购辣椒包、外购花生包（熟制）、外购荆芥油包、外购调味海带包、外购菜包（腌渍食用菌）、外购木耳包（腌渍食用菌）、外购黄金针菇包（腌渍食用菌）、外购千张包（豆制品）、外购黄豆芽包（酱腌菜）、外购外婆菜包（酱腌菜）、外购酸豆角包（酱腌菜）、外购萝卜干料包（酱腌菜）、外购酱腌菜包、外购炸响铃（腐皮卷）料包中的一种或几种】，包装而成的非即食方便湿米线。

湿米线是以大米、碎米、糙米中的一种或几种为主要原料，经水洗、浸泡、磨浆或磨粉，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加【小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、南瓜（清洗、去皮、粉碎、榨汁或不榨汁）、黄秋葵（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、胡萝卜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、菠菜（清洗、粉碎、榨汁或不榨汁）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、果蔬粉或果蔬汁（西兰花粉/汁、苦瓜粉/汁、菠菜粉/汁、紫甘蓝粉/汁、南瓜粉/汁、番茄粉/汁、芹菜粉/汁、胡萝卜粉/汁、甜菜粉/汁、黄秋葵粉/汁、莲藕粉/汁、荆芥粉/汁、香蕉粉/汁、苹果粉/汁、草莓粉/汁、芒果粉/汁、哈密瓜粉/汁、火龙果粉/汁、树莓粉/汁、蓝莓粉/汁、樱桃粉/汁、荔枝粉/汁、葡萄粉/汁、猕猴桃粉/汁、桃粉/汁、红枣粉/汁、枸杞粉/汁中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）或鲜鸡蛋、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、食用盐、酱油、食用大豆油、食用棕榈油、复合调味粉1（淀粉、食用盐、白砂糖、海藻糖、食用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、复合调味粉2（淀粉、食用香精、 $\alpha$ -淀粉酶、食用盐）中的一种或几种】，添加或不添加食品添加剂：乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、碳酸氢钾、聚丙烯酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基甲基纤维素、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、结冷胶、卡拉胶、瓜尔胶、阿拉伯胶、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸脂肪酸甘油酯、微晶纤维素、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、特丁基对苯二酚、维生素E、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、聚甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏

血酸钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、碳酸钙、碳酸氢铵、碳酸氢钠、碳酸钾、明胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、甘油（又名丙三醇）、碳酸钠、可溶性大豆多糖、 $\alpha$ -淀粉酶、 $\beta$ -葡聚糖酶、蛋白酶、谷氨酰胺酶、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糖淀粉酶、木瓜蛋白酶、葡糖淀粉酶、木聚糖酶中的一种或几种，加入生活饮用水调粉、经调配或不调配、糊化、成型、老化或不老化、蒸粉或不蒸粉、冷却或不冷却、包装、杀菌或不杀菌等工艺制成的非即食湿米线（产品类别为GB 2760中的06.07方便米面制品）。

自制粉包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0004S。

自制酱包、自制骨汤包、自制辣椒油包、自制炸酱料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0005S。

自制蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S。

自制调味油包、自制糊葱花油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S。

自制调味醋包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S。

自制海带包、自制紫菜料包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

QB