



410579S-2025



河南饭小馋农业科技有限公司企业标准

Q/HFN 0002S-2025

方便馄饨面（粉）

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

河南饭小馋农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南饭小馋农业科技有限公司提出并起草。
本标准中附录 A、附录 B 为本标准规范性附录。
本标准起草人：吕晓伟。

H N

Q B

方便馄饨面（粉）

1 范围

本标准规定了方便馄饨面（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以醋酸酯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、改性大豆磷脂、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、大豆油为中的几种为辅料，经加水和面，压延制皮、包制外购馅料（冻鲜肉馅、冻干蔬菜馅、冻干虾仁）、蒸熟、热风干燥工艺生产的主料包（馄饨包），再搭配外购面包、外购粉包中的一种，搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、风味菜包（酱腌菜）组合包装而成的方便馄饨面（粉）。

根据原辅料的的不同，可分为不同的产品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的要求。
- 2.1.5 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.6 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的要求。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的要求。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.11 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.13 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.14 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.17 调味料粉包、调味料酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜应符合 NY/T 959、NY/T 960 的规定。
- 2.1.19 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.20 冻鲜肉馅应符合 Q/HGS 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.21 冻干蔬菜馅应符合 Q/HGS 0002S 的规定，见附录 B。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 冻干虾仁应符合 GB 10136 的规定。

2.1.25 外购面包、粉包应符合 GB 17400 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	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, %	≤ 20 (仅适用于馄饨包、面包、粉丝包)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于含虾皮的产品)	GB 5009.11

注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，适用于产品的混合检验。
2、a 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用。

2.4 微生物限量

产品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 GB 4789.1 执行；
2、微生物指标适用于产品的混合检验。

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, 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, 验证检验一周一次, 验证检验项目: 菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:



412044S-2022



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0001S-2022

冻干肉制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南葛旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南葛旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志鹏。

H N
Q B

冻干肉制品

1 范围

本标准规定了冻干肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，经预处理、分切，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酿造酱油、香辛料或粉（孜然、辣椒、胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，经加水煮制、真空冷冻干燥、包装加工而成的冻干肉制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：冻干猪肉制品、冻干牛肉制品、冻干鸡肉制品、冻干鸭肉制品、冻干羊肉制品、冻干鹅肉制品、冻干驴肉制品、冻干混合肉制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）应符合 GB 2707 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.7 橘皮粉、白芷粉应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一袋，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	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, %	≤ 15	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， %	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44

Q/HGS 0001S-2022

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以Cd计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
铬（以Cr计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
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	
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
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
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；					
注2：b 仅适用于以牛肉为主料的产品。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

本标准适用于以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、鹅肉、驴肉）中的一种或几种为原料，经预处理、分切，添加或不添加食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、酿造酱油、香辛料或粉（孜然、辣椒、胡椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香中的一种或几种）、橘皮粉、白芷粉中的一种或几种，经加水煮制、真空冷冻干燥、包装加工而成的冻干肉制品。

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，参考GB 2726《食品安全国家标准 熟肉制品》制订本企业标准，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。

河南葛旺食品有限公司

H N

Q B

附录 B



412045S-2022



河南葛旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2022

冻干方便菜肴制品

2022-07-26 发布

2022-07-26 实施

河南葛旺食品有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南葛旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志鹏。

H N

Q B

冻干方便菜肴制品

1 范围

本标准规定了冻干方便菜肴制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻干蔬菜制品，搭配冻干肉制品、外购魔芋面、外购半固态调味料中的一种或几种包装而成的冻干方便菜肴制品。

冻干蔬菜制品：以莲藕、黄瓜、菜椒、包菜、紫甘蓝、娃娃菜、菠菜、油菜、芦笋、竹笋、玉米、圣女果、胡萝卜、白萝卜、黄花菜、黄秋葵、山药、紫薯、马铃薯、红薯、红薯叶、蒜苔、莴笋、百合、芹菜、西兰花、冬瓜、小葱、苦瓜、荷兰豆、蒜薹、南瓜、槐花]中的一种或几种为原料，加入或不加入食用菌（香菇、白玉菇、金针菇、平菇、口蘑中的一种或几种）、豆腐，经预处理，漂烫或不漂烫、真空冷冻干燥，加入或不加入裙带菜，经包装加工而成。

外购半固态调味料：生活饮用水、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、植物油（含特丁基对苯二酚）、洋葱、香菇、蚝油、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、白酒、酿造酱油（含焦糖色）、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、猪油、牛油、羊油、鸡油、猪骨、鸡骨、牛骨、酿造食醋、食用淀粉、芝麻酱、花生酱、海米、海虾、虾皮、虾米、海鲜酱、香菇酱、泡椒、食品用香精、香辛料、柠檬酸钠、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、黄原胶、辣椒红、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

冻干肉制品：见本企业标准 Q/HGS 0001S。

外购魔芋面：见附录 A。

根据搭配料包不同可分为不同产品。

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 蔬菜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 冻干肉制品应符合本企业标准 Q/HGS 0001S 的规定。

2.1.4 魔芋面应符合 Q/JYN 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.5 半固态调味料应符合 GB 31644 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	取适量样品置于白色瓷盘中，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，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	≤ 12 (冻干蔬菜制品)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28

注：铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。
^a仅适用于使用该食品添加剂的料包。

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
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采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。
 微生物适用于产品的混合检验。

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 食品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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

备案号：44180045S-2022
备案日期：2022年04月07日
备案有效期：伍年

Q/HYLZ

广东省食品安全企业标准

Q/HYLZ 0001S-2022

代替Q/HYLZ 0001S-2020

魔芋粉条（湿淀粉制品）

2022-03-10 发布

2022-04-01 实施

河源市绿州食品有限公司 发布

Q/HGS 0002S-2022

Q/HYLZ 0001S-2022

前 言

本标准是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编制，作为组织生产、检验和销售的依据。

本标准自实施之日起，代替 Q/HYLZ 0001S-2020。

本标准与 Q/HYLZ 0001S-2020 相比，作了以下修改：

- 更新了范围中部分内容；
- 调整了理化指标中淀粉含量。

本标准由河源市绿洲食品有限公司提出和归口。

本标准由河源市绿洲食品有限公司起草。

本标准主要起草人：宋文辉。

本标准于 2017 年 1 月首次发布，于 2020 年 4 月第一次修订，于 2022 年 3 月第二次修订。

魔芋粉条（湿淀粉制品）

1 范围

本标准规定了魔芋粉条（湿淀粉制品）的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以魔芋精粉、食用淀粉为主要原料，添加一定量的柠檬酸，添加或不添加脱氢乙酸钠，经与水搅拌均匀、煮制成形、冷却、漂洗、杀菌等工艺制成的湿淀粉制品（非即食产品，食用前需彻底熟制）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修订单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.9	食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18104	魔芋精粉
GB 25547	食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》	
国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》	

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的规定。
- 3.1.2 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 3.1.5 脱氢乙酸钠：应符合 GB 25547 的规定。
- 3.1.6 所有原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定及相应的国家标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
-----	-----

Q/HYLZ 0001S-2022

性状	外形完整，表面光滑，无明显断条、断裂、仔条，不发黏，无发霉，无变质
色泽	白色至淡黄色，同批产品色泽一致，无变暗变黑现象，无明显糠皮斑点及返生变白现象
滋味、气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味
烹调性	煮熟后有爽滑感，不粘牙，不夹生，无牙碜，煮3分钟无明显断条现象
杂质	无肉眼可见的外来杂质

3.3 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
酸度(以羧基计), mL/10g	≤	2.0
淀粉(以干基计), g/100g	≤	30
水分, %	≤	97
灰分, g/100g	≤	8
铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的品种和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按 GB 2713 规定的方法检验。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 灰分

按 GB 5009.4 规定的方法检验。

5.2.3 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法检验。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.5 淀粉

按 GB 5009.9 规定的方法检验。

5.3 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 原辅料入库检验

原辅料入库前由本企业检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批

同一次投料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一品种的产品为一批。

6.3 抽样

样品抽样基数不少于 50kg，抽样数量不少于 500g。样品平均分成两份，一份用于检验，一份留样。

6.4 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分和酸度。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产每半年至少进行一次型式检验。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 原辅料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

6.5.2 型式检验项目为本标准要求的所有项目和标签。

6.6 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品合格。检验结果如有项目不符合本标准要求时，允许在同一批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有一项不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 包装箱应标明产品名称、数量、毛重和净重、生产厂名称和地址等，并注明堆码极限和“怕雨”等字样。其它图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.1.2 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及《食品标识管理规定》的要求。

7.2 包装

7.2.1 包装材料采用聚丙烯树脂制成的薄膜塑料袋，应符合 GB 4806.7 的要求。

7.2.2 外包装采用单或双瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的要求。

7.2.3 新的包装材料必须符合国家标准相关要求。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应保持干燥、清洁、平整、无异味；应防止污染。

7.3.2 运输时应防止受热、受潮。

7.3.3 运输时应轻装轻卸，平面堆放，防止倾斜、重压，防止包装破碎和产品变形。若有破损伤，应及时加封。

7.3.4 在周转堆放时，应防止日晒雨淋，不得在露天长期堆放或直接放在地上。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风避光处，要有防鼠、防虫设施。产品离地面10cm以上，离墙20cm以外，不得与有毒、有异味、易挥发的物品混放。

7.5 保质期

在符合上述贮存条件下，包装完整无破损的产品在常温下保质期为6个月。

编制说明

本标准适用于以冻干蔬菜制品，搭配冻干肉制品、外购魔芋面、外购半固态调味料中的一种或几种包装而成的冻干方便菜肴制品。

冻干蔬菜制品：以莲藕、黄瓜、菜椒、包菜、紫甘蓝、娃娃菜、菠菜、油菜、芦笋、竹笋、玉米、圣女果、胡萝卜、白萝卜、黄花菜、黄秋葵、山药、紫薯、马铃薯、红薯、红薯叶、蒜苔、莴笋、百合、芹菜、西兰花、冬瓜、小葱、苦瓜、荷兰豆、蒜薹、南瓜、槐花]中的一种或几种为原料，加入或不加入食用菌（香菇、白玉菇、金针菇、平菇、口蘑中的一种或几种）、豆腐，经预处理，漂烫或不漂烫、真空冷冻干燥，加入或不加入裙带菜，经包装加工而成。

外购半固态调味料：生活饮用水、食用盐、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、植物油（含特丁基对苯二酚）、洋葱、香菇、蚝油、白砂糖、鸡精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、菇精调味料、白酒、酿造酱油（含焦糖色）、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、猪油、牛油、羊油、鸡油、猪骨、鸡骨、牛骨、酿造食醋、食用淀粉、芝麻酱、花生酱、海米、海虾、虾皮、虾米、海鲜酱、香菇酱、泡椒、食品用香精、香辛料、柠檬酸钠、红曲米、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、海藻酸钠、乙基麦芽酚、酵母抽提物、黄原胶、辣椒红、食品添加剂（谷氨酸钠、山梨酸钾）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

冻干肉制品：见本企业标准 Q/HGS 0001S。

外购魔芋面：见附录 A。

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，参照相关标准制定本企业标准，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。

河南葛旺食品有限公司

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以醋酸酯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、改性大豆磷脂、碳酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、大豆油为中的几种为辅料，经加水和面，压延制皮、包制外购馅料（冻鲜肉馅、冻干蔬菜馅、冻干虾仁）、蒸熟、热风干燥工艺生产的主料包（馄饨包），再搭配外购面包、外购粉包中的一种，搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、风味菜包（酱腌菜）组合包装而成的方便馄饨面（粉）。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》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品属性在 GB 2760 中属于方便米面制品（06.07）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南饭小馋农业科技有限公司