



410580 S-2025



河南饭小馋农业科技有限公司企业标准

Q/HFN 0001S-2025

方便馄饨

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

1 范围

本标准规定了方便馄饨的分类、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）；再搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味油包、调味汁包、风味菜包（酱腌菜）组合包装而成的方便馄饨。

根据辅料的的不同，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 食用玉米淀粉应符合 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 磷脂应符合 GB 1886.358 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 风味菜包（酱腌菜）应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.21 冻鲜肉馅应符合 Q/HGS 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.22 冻干蔬菜馅应符合 Q/HGS 0002S 的规定，见附录 B。

2.1.23 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。

2.2 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) | 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 |
| 无机砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 (仅适用于含虾皮的产品) | GB 5009.11 |
| 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.256 |

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。

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。若有破损时，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）；再搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味油包、调味汁包、风味菜包（酱腌菜）组合包装而成的方便馄饨。

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