



411131S-2025



河南南德食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2025

# 方便湿面

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南南德食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南南德食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司、河南南德食品有限公司。

本标准主要起草人：王红新、冯义鹏、袁宝多、马坤瑛、李丹阳、张世瑛、王飞。

本标准自公布之日起代替Q/HNS 0001S-2022（备案号：413149S-2022）。

H N

Q B

# 方便湿面

## 1 范围

本标准规定了方便湿面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、膳食纤维粉（大豆膳食纤维粉、魔芋膳食纤维粉）、魔芋粉、汤圆用水磨白糯米粉、方便五谷杂粮粉（高粱、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、裸大麦、小米、莜麦、糙米、芸豆、黑米、青稞、红米、藜麦、大麦、荞麦、薏米中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白、豌豆蛋白、大麦苗粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、食用植物油（大豆油、葵花子油、花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、酿造食醋、香辛料（八角、小茴香、辣椒、花椒、大蒜、姜、葱、洋葱、高良姜、姜黄、香茅草、迷迭香、胡椒、甘草、砂仁、肉豆蔻、丁香）、骨汤调味料（鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、萝卜粉、卷心菜粉、大白菜粉、韭菜粉、茺荑粉、芹菜粉、南瓜粉、红枣粉、火龙果粉、桃子粉、香蕉粉、核桃粉、苹果粉、橘子粉、桔子粉、沙棘粉中的一种或几种）、药食同源物质粉（山药粉、黄芪粉、党参粉、西洋参粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、紫苏粉、葛根粉、罗汉果粉、白芷粉、枸杞粉、山楂粉、橘皮粉中的一种或几种）、咖喱粉、食品添加剂（醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸三钾、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、聚偏磷酸钾、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、甘油、单、双甘油脂肪酸酯、栀子黄、乳酸链球菌素、海藻酸钠、改性大豆磷脂、维生素E、红曲红、红曲米、红曲黄色素、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、甘草抗氧化物中的一种或几种）中的一种或几种，经加水和面（调制）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酿造食醋中的一种或几种）、包装、灭菌、冷却工艺制成熟制面条（GB 2760 食品分类：06.07 方便米面制品），并配以或不配以配料包，组合包装或不组合包装，加工而成的方便湿面。

### 自制配料包：

调味酱包：以食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油）、食品用香精（藤椒油、辣椒油、花椒油）、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、鸡骨油、猪骨油、羊油）中的一种或多种为原料，添加或不添加马铃薯淀粉、香辛料（洋葱、大蒜、生姜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、大蒜、茺荑、桂皮）、白芷、咖喱粉、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉）、生活饮用水、酿造酱油（含焦

糖色)、郫县豆瓣、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、芝麻、味精(谷氨酸钠)、食用盐、冰糖、甜面酱、番茄酱、鸡精调味料、腐乳、调味料酒、川香麻辣调味料、泡姜、泡辣椒、番茄炒蛋复合调味料、猪骨白汤、羊骨白汤、辣椒酱、糟辣椒、XO鲍鱼酱、红酸汤粉调味料、肽厚膏调味料、牛肉粉调味料、食品用香精(龙虾膏香精、猪骨白汤香精、羊骨白汤香精、牛骨白汤香精、鸡肉精膏香精、牛肉精膏香精、牛骨味素香精、猪骨味素香精、鸡骨味素香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、虾肉香精、红酸汤香精、鸡蛋香精、花椒香精中的一种或几种)、食品添加剂(双乙酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、碳酸钾、红曲红、乳酸、姜黄、黄原胶、栀子黄、冰乙酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、维生素E、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色中的一种或几种),熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味油包:以食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)中的一种或几种为原料,添加或不添加香辛料(香葱、大蒜、辣椒、花椒中的一种或几种)、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、蟹肉粉调味料、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、香葱油、姜油、大蒜油、洋葱油、花椒油中的一种或几种)、食品添加剂(辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种),熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味汁包:以生活饮用水、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精(谷氨酸钠)为主要原料,添加或不添加香辛料(辣椒、花椒、胡椒、姜、洋葱、大蒜中的一种或几种)、食品用香精(大蒜油、葱油、姜油中的一种或几种)、果蔬汁(苹果汁、芒果汁、菠萝汁、橙汁、百香果汁、胡萝卜汁、葱汁、姜汁、大蒜汁、芹菜汁、芫荽汁中的一种或几种)、食品添加剂【谷氨酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠(又叫甜蜜素)、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、焦糖色中的一种或几种】,熬制而成含有两种或两种以上调味料。

调味粉包:以食用盐、味精(谷氨酸钠)、白砂糖为主要原料,添加或不添加香辛料(辣椒、花椒、八角、胡椒、大蒜、姜、洋葱中的一种或几种)、芝麻、白芷、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、猪骨白汤粉、全脂奶粉、酵母抽提物、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、食品用香精)、食品用香精(鸡肉粉末香精、猪骨白汤粉香精、牛骨白汤粉香精、鸡骨白汤粉香精、羊肉粉香精、藤椒精油、花椒油树脂中的一种或几种)、脱水高丽菜、脱水香葱、大豆蛋白、食品添加剂(谷氨酸钠、辣椒油树脂、二氧化硅、琥珀酸二钠、碳酸钾中的一种或几种),混合制成。

脱水菜包:以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水鸡蛋粒、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水黄秋葵、脱水红葱、脱水心里美萝卜、洋葱(脱水或油炸)、豌豆(脱水或油炸)、脱水紫薯中的一种或几种为原料,添加或不添加芝麻、青豆(脱水或油炸)、花生(油炸或干制)、香菇、海苔(调味或干燥)、紫菜、食用盐、大豆油、棕榈油、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、辣椒、脱水猪肉、脱水大豆蛋白、麦芽糖浆、麦

芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、食品用香精（牛肉粉末香精）、食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种），混合制成。

**外购配料包：**脱水果蔬包、酱腌菜包、粉条（丝）包、熟制水产制品包、熟肉制品包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌制品包、卤蛋包。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 魔芋膳食纤维粉应符合 DBS42/ 007 的规定。
- 2.1.7 汤圆用水磨白糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.8 方便杂粮粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白、豌豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.13 食用植物油（大豆油、葵花子油、花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油、玉米油、橄榄油）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.19 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.20 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 调味酱包、调味油包、调味汁包、调味粉包、脱水果蔬包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 粉条（丝）包符合 GB/T 23587 和 GB 17400 的规定。
- 2.1.28 熟制水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.29 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 豆制品、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.32 食用菌制品包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.34 抹茶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.35  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB/T 1886.41 的规定。
- 2.1.37 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.39 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.40 药食同源物质粉所对应的物质应符合《中华人民共和国药典》（2020年版一部）的规定。
- 2.1.41 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.42 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.45 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.46 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.50 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.51 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.52 鲜（冻）畜、禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.53 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.54 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.55 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。
- 2.1.57 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.58 芝麻应符合 GB/T 1176 和 GB 193001 的规定。
- 2.1.59 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.60 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.61 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.62 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.63 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.64 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.65 鸡精调味料、川香麻辣调味料、番茄炒蛋复合调味料、骨汤调味料、猪骨白汤、羊骨白汤、猪骨白汤粉、XO 鲍鱼酱、红酸汤粉调味料、肽厚膏调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、蟹肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.66 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.67 糟辣椒应符合 T/GZLJ 2 的规定。
- 2.1.68 食品用香精等应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.73 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.74 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.75 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.76 香辛料等应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.77 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.78 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.79 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.80 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.81 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

- 2.1.82 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.83 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.84 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水黄秋葵、脱水红葱、脱水心里美萝卜、脱水洋葱、脱水豌豆、脱水紫薯）应符合 NY/T 959 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.85 青豆、花生、豌豆应符合 GB 19300 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.86 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.87 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.88 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.89 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。
- 2.1.90 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.91 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.92 泡姜、泡海椒应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.93 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.94 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.95 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.96 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.97 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.98 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.99 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.100 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.101 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.102 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.103 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.104 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.105 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.106 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.107 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.108 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.109 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。

- 2.1.110 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.111 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.112 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.113 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 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	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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
		面条	自制调 味酱包	自制调 味油包	自制调 味粉包	自制脱 水蔬菜 包	自制调 味汁包	外购配 料包	
水分, g/100g	≤	75.0	—	—	12.0	12.0	—	—	GB 5009.3
总酸（以乳酸计），g/kg	≤	5.0	—	—	—	—	—	—	GB 12456
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	—	—	—	—	—	—	GB 5009.22
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	—	—	—	—	—	—	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤	1.5	1.5	—	—	—	—	—	GB 5009.149
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	—	1.0	—	—	—	—	—	GB 5009.28
<sup>b</sup> 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	—	5.0					—	GB 5009.229
<sup>b</sup> 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25					—	GB 5009.227
<sup>a</sup> 双乙酸钠, g/kg	≤	—	10.0	—	—	—	10.0	—	GB 5009.277
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（又叫甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	—	—	—	—	—	0.65	—	GB 5009.97

<sup>a</sup> 磷酸盐(以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	—	—	—	—	—	—	GB 5009.256
<sup>a</sup> 维生素 E, g/kg	≤	0.2	—	—	—	—	—	—	GB 5009.82
<sup>a</sup> 茶多酚, g/kg	≤	0.2	—	—	—	—	—	—	SN/T 3848
<sup>c</sup> 总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4(适用于面条加料包的混合检验)							GB 5009.12
		0.18(仅适用于未搭配调味料的产品检测)							
<p>注：1、<sup>a</sup> 仅限于添加该食品添加剂的产品检验；</p> <p><sup>b</sup> 适用于含油型调料包的检验；使用发酵型配料（如豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的含油型半固态复合调味料，此项不适用。</p> <p><sup>c</sup> 适用于面条加料包的混合检验；</p> <p>2、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>									

## 2.4 微生物限量

有料包的面条和料包混合后进行检验，没有料包的仅对面条检测，微生物限量应符合表3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	$10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB 4789.3中平板计数法
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：a样品的采样及处理按GB4789.1执行。

## 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；外购料包中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；食药物质的使用应符合国家相关公告的规定。

### 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（适用于面条、调味粉包、果蔬包）、总酸（适用于面条）、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

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、膳食纤维粉（大豆膳食纤维粉、魔芋膳食纤维粉）、魔芋粉、汤圆用水磨白糯米粉、方便五谷杂粮粉（高粱、蚕豆、豌豆、小豆、绿豆、裸大麦、小米、莜麦、糙米、芸豆、黑米、青稞、红米、藜麦、大麦、荞麦、薏米中的一种或几种）、食品加工用大豆蛋白、豌豆蛋白、大麦苗粉、乳清蛋白粉、抹茶粉、食用植物油（大豆油、葵花子油、花生油、芝麻油、棕榈油、菜籽油、玉米油、橄榄油中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、酿造食醋、香辛料（八角、小茴香、辣椒、花椒、大蒜、姜、葱、洋葱、高良姜、姜黄、香茅草、迷迭香、胡椒、甘草、砂仁、肉豆蔻、丁香）、骨汤调味料（鸡骨汤、猪骨汤、牛骨汤、羊骨汤中的一种或几种）、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、萝卜粉、卷心菜粉、大白菜粉、韭菜粉、茺荑粉、芹菜粉、南瓜粉、红枣粉、火龙果粉、桃子粉、香蕉粉、核桃粉、苹果粉、橘子粉、桔子粉、沙棘粉中的一种或几种）、药食同源物质粉（山药粉、黄芪粉、党参粉、西洋参粉、铁皮石斛粉、灵芝粉、紫苏粉、葛根粉、罗汉果粉、白芷粉、枸杞粉、山楂粉、橘皮粉中的一种或几种）、咖喱粉、食品添加剂（醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸钠、焦磷酸钠、磷酸三钠、磷酸三钾、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、聚偏磷酸钾、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、瓜尔胶、可得然胶、 $\beta$ -胡萝卜素、姜黄、甘油、单、双甘油脂肪酸酯、栀子黄、乳酸链球菌素、海藻酸钠、改性大豆磷脂、维生素E、红曲红、红曲米、红曲黄色素、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、甘草抗氧化物中的一种或几种）中的一种或几种，经加水 and 面（调制）、压延、成型、（蒸）煮、水洗、酸浸（乳酸、乳酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酿造食醋中的一种或几种）、包装、灭菌、冷却工艺制成熟制面条（GB 2760 食品分类：06.07 方便米面制品），并配以或不配以配料包，组合包装或不组合包装，加工而成的方便湿面。

### 自制配料包：

调味酱包：以食用植物油（大豆油、棕榈油、菜籽油、花生油、玉米油、芝麻油）、食品用香精（藤椒油、辣椒油、花椒油）、食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油、食用猪油、鸡骨油、猪骨油、羊油）中的一种或多种为原料，添加或不添加马铃薯淀粉、香辛料（洋葱、大蒜、生姜、大葱、辣椒、花椒、胡椒、八角、大蒜、茺荑、桂皮）、白芷、咖喱粉、鲜（冻）畜禽肉（牛肉、鸡肉、猪肉、羊肉）、生活饮用水、酿造酱油（含焦糖色）、郫县豆瓣、黄豆酱、芝麻酱、花生酱、白砂糖、芝麻、味精（谷氨酸钠）、食用盐、冰糖、甜面酱、番茄酱、鸡精调味料、腐乳、调味料酒、川香麻辣调味料、泡姜、泡辣椒、番茄炒蛋复合调味料、猪骨白汤、羊骨白汤、辣椒酱、糟辣椒、XO鲍鱼酱、红酸汤粉调味料、肽厚膏调味料、牛肉粉调味料、食品用香精（龙虾膏香精、猪骨白汤香精、羊骨白汤香精、牛骨白汤香精、鸡肉精膏香精、牛肉精膏香精、牛骨味素香精、猪骨味素香精、鸡骨味素香精、鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、虾肉香精、红酸汤香精、鸡蛋香精、花椒香精中

的一种或几种)、食品添加剂(双乙酸钠、辣椒油树脂、辣椒红、碳酸钾、红曲红、乳酸、姜黄、黄原胶、栀子黄、冰乙酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、维生素E、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色中的一种或几种),熬制而成含有两种或两种以上调味料。

**调味油包:**以食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(食用鸡油、食用牛油、食用猪油中的一种或几种)中的一种或几种为原料,添加或不添加香辛料(香葱、大蒜、辣椒、花椒中的一种或几种)、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、蟹肉粉调味料、食品用香精(鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、蟹肉香精、虾肉香精、香葱油、姜油、大蒜油、洋葱油、花椒油中的一种或几种)、食品添加剂(辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种),熬制而成含有两种或两种以上调味料。

**调味汁包:**以生活饮用水、酿造酱油(含焦糖色)、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、食用盐、味精(谷氨酸钠)为主要原料,添加或不添加香辛料(辣椒、花椒、胡椒、姜、洋葱、大蒜中的一种或几种)、食品用香精(大蒜油、葱油、姜油中的一种或几种)、果蔬汁(苹果汁、芒果汁、菠萝汁、橙汁、百香果汁、胡萝卜汁、葱汁、姜汁、大蒜汁、芹菜汁、芫荽汁中的一种或几种)、食品添加剂【谷氨酸钠、双乙酸钠、环己基氨基磺酸钠(又叫甜蜜素)、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钾、焦糖色中的一种或几种】,熬制而成含有两种或两种以上调味料。

**调味粉包:**以食用盐、味精(谷氨酸钠)、白砂糖为主要原料,添加或不添加香辛料(辣椒、花椒、八角、胡椒、大蒜、姜、洋葱中的一种或几种)、芝麻、白芷、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、猪骨白汤粉、全脂奶粉、酵母抽提物、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、乳粉、酪蛋白、食品用香精)、食品用香精(鸡肉粉末香精、猪骨白汤粉香精、牛骨白汤粉香精、鸡骨白汤粉香精、羊肉粉香精、藤椒精油、花椒油树脂中的一种或几种)、脱水高丽菜、脱水香葱、大豆蛋白、食品添加剂(谷氨酸钠、辣椒油树脂、二氧化硅、琥珀酸二钠、碳酸钾中的一种或几种),混合制成。

**脱水菜包:**以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水鸡蛋粒、脱水香葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水黄秋葵、脱水红葱、脱水心里美萝卜、洋葱(脱水或油炸)、豌豆(脱水或油炸)、脱水紫薯中的一种或几种为原料,添加或不添加芝麻、青豆(脱水或油炸)、花生(油炸或干制)、香菇、海苔(调味或干燥)、紫菜、食用盐、大豆油、棕榈油、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、辣椒、脱水猪肉、脱水大豆蛋白、麦芽糖浆、麦芽糊精、鸡精调味料、酵母抽提物、食品用香精(牛肉粉末香精)、食品添加剂(谷氨酸钠、碳酸氢钠、碳酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种),混合制成。

**外购配料包:**脱水果蔬包、酱腌菜包、粉条(丝)包、熟制水产制品包、熟肉制品包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌制品包、卤蛋包。

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,部分参照GB 17400《食

品安全国家标准《方便面》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。

河南南德食品有限公司

H N

Q B