



411705S-2025



南阳鸿四方食品有限公司企业标准

Q/NHS 0007S-2025

方便馄饨

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

南阳鸿四方食品有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由南阳鸿四方食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：马永忠。

H N
Q B

方便馄饨

1 范围

本标准规定了方便馄饨的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购冻干或烘干熟制馄饨（见附录A）为主料包，搭配调味料包{自制【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（脱水蔬菜豆制品包）、骨汤包（液态复合调味料）、醋包、甜醋汁包（液态复合调味料）、辣椒油包、麻辣油包、调味芝麻酱包中的一种或几种】、外购（调味汁包、芝麻酱包、蒜蓉酱包、火锅底料包、熟制坚果籽类包、方便菜肴包、酱腌菜包、熟制食用菌包、豆制品包、蛋白素肉包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、熟肉包、牛肚包、脱水牛肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的一种或几种}，经组合、包装而成的方便馄饨。

自制酱包（半固态复合调味料）：以精炼植物油或植物油（大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、豆瓣酱（辣椒、黄豆、食用盐）、精炼棕榈油（含或不含特丁基对苯二酚）、芝麻酱、鸡骨高汤（鸡骨油、水、食用盐、山梨酸钾）、鲜姜、鲜葱、大葱、姜、大蒜（蒜）、洋葱、萝卜中的几种为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、鸡肉提取物、味精、生抽、料酒、藤椒、麻椒、辣椒、辣椒粉、香辛料或料粉（花椒、八角、麻椒、辣椒、桂皮、月桂叶、藤椒、孜然、八角、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、甘草、丁香、百里香、草果、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、八角粉、辣椒粉、小茴粉、花椒粉、麻椒粉、蒜粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、草果粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉中的一种或几种）、牛油、猪油、藤椒油、泡辣椒（泡椒）、泡姜、泡山椒、酸菜、木姜子酱、番茄酱、牛骨调味酱、酵母抽提物、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经预处理、称重、炒制或熬制、冷却、研磨、包装加工而成含两种或两种以上调味料。

自制粉包（固态复合调味料）：以鸡粉调味料、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、泡椒粉、姜粉、藤椒、辣椒、麻椒、白芷、姜黄、小茴香、桂皮、脱水葱片、芝麻或碎芝麻、花生、酵母粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、牛肉粉、牛肉粉调味料、香辛料或料粉（花椒、八角、麻椒、辣椒、桂皮、月桂叶、藤椒、孜然、八角、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、甘草、丁香、百里香、草果、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、八角粉、辣椒粉、小茴香粉、花椒粉、麻椒粉、蒜粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、草果粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、黄原胶、焦糖色、谷氨酸钠、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经粉碎、称量、混合搅拌、包装加工而成含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

自制菜包（脱水蔬菜豆制品包）：以豆筋、大豆蛋白（牛肉粒）、脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水胡萝卜粒中的几种，经称重、混合、包装加工而成。

自制骨汤包（液态复合调味料）：是以鸡骨高汤、酵母膏、鸡汤、猪汤、蒜味香精、酸辣骨味鲜、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、蒜粉、食用盐，加纯净开水，经混合搅拌均匀，包装而成的液态复合调味料。

自制醋包：是以老陈醋为原料，经称量、包装而成。

自制甜醋汁包（液态复合调味料）：是以食用醋、白砂糖为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

自制辣椒油包/麻辣油包：是以葵花籽油、辣椒或麻椒或花椒、芝麻油为原料，添加辣椒粉或麻椒粉或花椒粉、辣椒红，经原料验收、研磨、称量、加热搅拌、冷却降温、包装加工而成。

自制调味芝麻酱包：是以芝麻酱、葱油、芝麻香精、阿斯巴甜，经混合搅拌均匀，包装而成的半固态复合调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购主料包（馄饨包）应符合附录 A 的规定。

2.1.2 精炼植物油、植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 豆瓣酱（辣椒、黄豆、食用盐）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.5 鸡肉提取物、酵母粉、酱油粉、牛肉粉、牛肉粉调味料、木姜子酱、番茄酱、牛骨调味酱、鸡骨高汤、酵母膏、鸡汤、猪汤、酸辣骨味鲜应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.7 鲜姜、鲜葱、大葱、姜、大蒜（蒜）、洋葱、萝卜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 生抽应符合 GB 2717 的规定。

2.1.11 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.12 辣椒粉、麻椒粉、泡椒粉、姜粉、蒜粉、藤椒、麻椒、辣椒、花椒、香辛料或料粉、姜黄、小茴香、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.13 牛油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.14 藤椒油、葱油应符合应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.15 泡辣椒（泡椒）、泡姜、泡山椒、酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.21 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.22 鸡粉调味料 SB/T 10415 或 GB 31644
- 2.1.23 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.24 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的规定。
- 2.1.25 脱水葱片、脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水胡萝卜粒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26 芝麻、碎芝麻、花生应符合应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.33 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.37 豆筋、大豆蛋白（牛肉粒）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 老陈醋、食用醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 外购熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 外购方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.44 外购蒜蓉酱包、外购调味汁包、外购火锅底料包应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.45 外购酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.46 外购熟制食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.47 外购蛋白素肉包、外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.48 外购(花甲包、螺蛳包、紫菜虾米包、鱼丸包、海鲜包)应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.49 外购海带包应符合 GB/T 45170 的规定。
- 2.1.50 外购(熟肉包、牛肚包、脱水牛肉包、肉丸包、香肠包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包)应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.51 外购海苔包应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.52 外购卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.53 阿斯巴甜应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54 食用香精、蒜味香精、芝麻香精应符合 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
	主料包	辅料包	
色泽	具有本品应有的色泽	具有各类产品应有的色泽	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	具有产品应有的性状	具有各类产品应有的性状	
气味、滋味	具有每种产品应有的滋味和气味，无霉味、酸败及其他异味		
杂质	无正常视力可见外来异物		

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【馄饨包】	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	6.0【馄饨包】	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g ≤	5.0（适用于辣椒油包、麻辣油包、酱包、调味芝麻酱包、火锅底料）	GB 5009.229
	3.0（熟制坚果籽类包）	

过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（适用于辣椒油包、麻辣油包、酱包、芝麻酱包、火锅底料包）	GB 5009.227
		0.5（熟制坚果籽类包）	
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0（适用于酱包）	GB 5009.28
^a 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0（适用于调味芝麻酱）	GB 5009.263
^b 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； b 仅适用于含动物性水产及其制品料包的产品； 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 、甲基汞适用于将主食包与调料包充分混合后进行检测。			

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 ^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	100	1000	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于添加肉制品料包的产品； c 仅适用于添加牛肉制品料包的产品； 微生物指标适用于将主食包与调料包充分混合后进行检测。					

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

外购料包食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；自制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【馄饨】、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

附录 A

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 and 面，压延制皮、包制外购馅料（冻干肉馅、冻干蔬菜馅、冻干虾仁、冻干酸菜馅中的一种）、蒸熟、干燥工艺加工而成的主料包（馄饨包）；

2 感官要求

感官要求应符合表 1 要求。

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 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	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
无机砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5(仅适用于含虾皮的产品)	GB 5009.11
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）/（g/kg）	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a 该指标仅适用于添加该食品添加剂的产品。

3 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

HN

QB

编制说明

本标准适用于以外购冻干或烘干熟制馄饨（见附录 A）为主料包，搭配调味料包{自制【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（脱水蔬菜豆制品包）、骨汤包（液态复合调味料）、醋包、甜醋汁包（液态复合调味料）、辣椒油包、麻辣油包、调味芝麻酱包中的一种或几种】、外购（调味汁包、芝麻酱包、蒜蓉酱包、火锅底料包、熟制坚果籽类包、方便菜肴包、酱腌菜包、熟制食用菌包、豆制品包、蛋白素肉包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、熟肉包、牛肚包、脱水牛肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的一种或几种}，经组合、包装而成的方便馄饨。

自制酱包（半固态复合调味料）：以精炼植物油或植物油（大豆油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、豆瓣酱（辣椒、黄豆、食用盐）、精炼棕榈油（含或不含特丁基对苯二酚）、芝麻酱、鸡骨高汤（鸡骨油、水、食用盐、山梨酸钾）、鲜姜、鲜葱、大葱、姜、大蒜（蒜）、洋葱、萝卜中的几种为原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、鸡肉提取物、味精、生抽、料酒、藤椒、麻椒、辣椒、辣椒粉、香辛料或料粉（花椒、八角、麻椒、辣椒、桂皮、月桂叶、藤椒、孜然、八角、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、甘草、丁香、百里香、草果、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、八角粉、辣椒粉、小茴粉、花椒粉、麻椒粉、蒜粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、草果粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉中的一种或几种）、牛油、猪油、藤椒油、泡辣椒（泡椒）、泡姜、泡山椒、酸菜、木姜子酱、番茄酱、牛骨调味酱、酵母抽提物、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂、谷氨酸钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或几种，经预处理、称重、炒制或熬制、冷却、研磨、包装加工而成含两种或两种以上调味料。

自制粉包（固态复合调味料）：以鸡粉调味料、食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、泡椒粉、姜粉、藤椒、辣椒、麻椒、白芷、姜黄、小茴香、桂皮、脱水葱片、芝麻或碎芝麻、花生、酵母粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、牛肉粉、牛肉粉调味料、香辛料或料粉（花椒、八角、麻椒、辣椒、桂皮、月桂叶、藤椒、孜然、八角、小茴香、肉豆蔻、豆蔻、甘草、丁香、百里香、草果、高良姜、芫荽、香茅、砂仁、山奈、八角粉、辣椒粉、小茴香粉、花椒粉、麻椒粉、蒜粉、姜粉、丁香粉、桂皮粉、草果粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、孜然粉、肉豆蔻粉中的一种或几种）、酵母抽提物、食用葡萄糖、麦芽糊精中的几种为主要原料，添加或不添加柠檬酸、黄原胶、焦糖色、谷氨酸钠、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、二氧化硅、食用香精中的一种或几种，经粉碎、称量、混合搅拌、包装加工而成含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

自制菜包（脱水蔬菜豆制品包）：以豆筋、大豆蛋白（牛肉粒）、脱水葱叶、脱水青梗菜、脱水胡萝卜粒中的几种，经称重、混合、包装加工而成。

自制骨汤包（液态复合调味料）：是以鸡骨高汤、酵母膏、鸡汤、猪汤、蒜味香精、酸辣骨味鲜、麦芽糊精、黄原胶、瓜尔胶、蒜粉、食用盐，加纯净开水，经混合搅拌均匀，包装而成的液态复合调味料。

自制醋包：是以老陈醋为原料，经称量、包装而成。

自制甜醋汁包（液态复合调味料）：是以食用醋、白砂糖为原料，经配料、混合搅拌、包装而成。

自制辣椒油包/麻辣油包：是以葵花籽油、辣椒或麻椒或花椒、芝麻油为原料，添加辣椒粉或麻椒粉或花椒粉、辣椒红，经原料验收、研磨、称量、加热搅拌、冷却降温、包装加工而成。

自制调味芝麻酱包：是以芝麻酱、葱油、芝麻香精、阿斯巴甜，经混合搅拌均匀，包装而成的半固态复合调味料。

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。

南阳鸿四方食品有限公司