



412808S-2025



河南妙味坊食品有限公司企业标准

Q/HMWF 0001S-2025

# 方便粉丝（条）

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南妙味坊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南妙味坊食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：宋丽敏。

本标准自发布实施日起替代 Q/HMWF 0001S-2020（415653S-2020）。

H N

Q B

# 方便粉丝(条)

## 1 范围

本标准规定了方便粉丝(条)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制粉丝(条)为主要原料,辅以或不辅以调味粉包(自制或外购)、调味酱包(自制或外购)、液态调味料包(自制或外购)、蔬菜包(自制或外购)、外购调味包(调味油包、醋包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包、卤蛋包、蛋制品包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种)中的一种或几种,包装加工而成的方便粉丝(条)。

自制粉丝(条)是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料,添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、小麦粉、杂粮粉(荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种)、山药粉、香菜粉、聚丙烯酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用盐、碳酸钠、大豆油、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种,经加水调粉、成型、冷冻或冷却、干燥、包装或不包装加工而成的粉丝(条)。

自制调味粉包是以香辛料(辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、姜粉、丁香粉、蒜粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉中的一种或几种)、孜然粉、白芷粉、咖喱粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、羊肉调味粉(羊骨、羊肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、羊肉香精)、牛肉调味粉(牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精)、鸡肉调味粉(鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠)、牛肉老汤粉(生活饮用水、牛骨肉、麦芽糊精、食用盐、葱、姜)、海鲜调味粉(虾肉、花蛤肉、螺肉中的一种或几种为主要原料,麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料)、羊骨提取物(羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐、香辛料)、复合酱油粉(酱油、麦芽糊精、食用盐、味精)、水解植物蛋白复合调味粉(酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐)、酵母抽提物、虾仁粉、脱水葱、脱水香菜、香菇粉中的几种为主要原料,添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、芝麻、食品用香精、植脂末、柠檬酸、DL-苹果酸、味精、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种,经调配、混合、包装加工而成含有两种以上调味料的非即食调味粉包。

自制调味酱包是以生活饮用水、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏(牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精)、鸡肉膏(鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精)、鸡骨汤膏(鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精)、花甲膏(花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精)、螺肉膏(海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜)、螺蛳膏(田螺肉、水、鸡骨、

食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、孜然粉、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料、猪骨素调味料（猪骨、生活饮用水、食用盐）、猪骨油（猪骨、猪脂肪）、牛肉提取物（生活饮用水、牛肉、食用牛油、食用盐、味精、白砂糖）、牛骨汤膏（牛骨、食用盐、生活饮用水、食用牛油、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐）中的几种为主要原料，辅以或不辅以猪骨、鸡骨架、牛骨、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食品用香精、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、金瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配、混合、熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食或非即食调味酱包。

自制液态调味料包是以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芝麻中的一种或几种）、孜然粉、芥末粉、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态调味料包。

自制蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水胡萝卜粒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水菠菜、脱水辣白菜、脱水黄花菜、脱水蒜片、脱水辣椒圈、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水洋葱粒、海苔、脱水虾米（皮）、鸡蛋粒、芝麻、炒黄豆、脱水熟玉米、

熟花生米、青豆、枸杞、熟肉干制品（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种）、豆制品（豆段、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、膨化豆制品、大豆蛋白制品中的一种或几种）中的一种或多种，经调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的蔬菜包。

根据产品是否附调味包可分为不同种类：原味方便粉丝（条）、风味方便粉丝（条）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 山药粉、香菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.13 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.14 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.23 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 白芷粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.26 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、羊肉调味粉、牛肉调味粉、鸡肉调味粉、海鲜调味粉、牛肉老汤粉、羊骨提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉、牛肉膏、鸡肉膏、鸡骨汤膏、花甲膏、螺肉膏、螺蛳膏、鸡肉提取物、海鲜酱、鸡肉味调味料、牛骨高汤、鸡骨高汤、牛骨白汤、鸡骨白汤、猪骨白汤、味噌酱、猪骨素调味料、牛肉提取物、牛骨汤膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 脱水葱、脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.32 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 芝麻、熟花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.38 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.40 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.44 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.47 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.48 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 精炼牛油、精炼猪油、鸡油、猪骨油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.50 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.51 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 郫县豆瓣、黄豆酱、豆豉、甜面酱、辣椒酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.54 酿造酱油、蒸鱼豉油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.55 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

- 2.1.56 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.57 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.58 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.59 泡椒、剁椒、泡姜、酸芥菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.60 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.61 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.62 牛肉、猪肉、鸡肉、猪骨、鸡骨架、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.63 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.64 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.65 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.66 南瓜（粉）、番茄、金瓜（粉）应符合清洁、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.67 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.68 米酒（醪糟）、白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.69 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.70 椰子粉应符合 DB46/T 69 的规定。
- 2.1.71 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.72 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.73 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.74 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.75 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.76 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.77 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.78 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.79 芥末粉应符合 GB/T 32730 的规定。
- 2.1.80 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.81 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.82 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.83 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水黄花菜、脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.84 脱水胡萝卜粒、脱水洋葱、脱水蒜片、脱水洋葱粒应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.85 脱水番茄片（粒）、脱水辣椒圈、脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.86 脱水辣白菜应符合 SB/T 10439 的规定。

- 2.1.87 脱水香菇、脱水木耳应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.88 脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.89 脱水虾米、脱水虾皮应符合 GB 13106 的规定。
- 2.1.90 鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.91 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.92 脱水熟玉米、青豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.93 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.94 熟肉干制品（牛肉、猪肉、鸡肉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.95 豆制品、外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.96 外购调味包（调味油包、配菜风味包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.97 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.98 外购熟花生包、外购花生碎包、外购油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.99 卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.100 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.101 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.102 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.103 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.104 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.105 外购海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.106 外购糯米锅巴包应符合 GB 17401 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	从样品中随机取出适量，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
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 <sup>a</sup> , %	≤	14.0	GB 5009.3
淀粉 <sup>a</sup> (以干基计), g/100g	>	50.0	GB 5009.9
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0 (熟花生包、花生碎包、油炸花生包) 5.0 (调味油包、调味酱包)	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
* 铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 (仅限添加该食品添加剂的自制调味酱包、 自制液态调味料包)	GB 5009.28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 (仅限添加该食品添加剂的自制液态调味 料包)	GB 5009.28
栀子黄, g/kg	≤	1.5 (仅限添加该食品添加剂的自制调味酱包)	GB 5009.149
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5 (仅限添加该食品添加剂的自制调味酱包)	GB 5009.121
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0 (仅限添加该食品添加剂的自制调味酱包)	GB 5009.263
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4 (仅限添加酸水解大豆蛋白调味液的调味 酱包)	GB 5009.191
<p>注: * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 指标仅适用于粉丝 (条);</p> <p>b 指标仅适用于调味油包、调味酱包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包;</p> <p>c 指标仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的粉丝 (条);</p> <p>其中铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标的检验: 附调味包的产品将粉丝 (条) 和调味包混合后进行检验, 未附调味包的产品只对粉丝 (条) 进行检验。</p> <p>同一功能且具有数值型最大使用量的 (相同色泽着色剂、防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 中的平板计数法

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 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
附调味包的产品将粉丝(条)和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对粉丝(条)进行检验。					

## 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; 外购调味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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分(仅适用于粉丝饼)、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

本标准适用于以自制粉丝（条）为主要原料，辅以或不辅以调味粉包（自制或外购）、调味酱包（自制或外购）、液态调味料包（自制或外购）、蔬菜包（自制或外购）、外购调味包（调味油包、醋包、熟花生包、花生碎包、油炸花生包、卤蛋包、蛋制品包、酱腌菜包、豆制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种）中的一种或几种，包装加工而成的方便粉丝（条）。

自制粉丝（条）是以食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、魔芋粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、聚丙烯酸钠、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用盐、碳酸钠、大豆油、食品用香精、乳酸、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、成型、冷冻或冷却、干燥、包装或不包装加工而成的粉丝（条）。

自制调味粉包是以香辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、姜粉、丁香粉、蒜粉、胡椒粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉中的一种或几种）、孜然粉、白芷粉、咖喱粉、食用盐、白砂糖、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、羊肉调味粉（羊骨、羊肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、羊肉香精）、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、味精、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、牛肉老汤粉（生活饮用水、牛骨肉、麦芽糊精、食用盐、葱、姜）、海鲜调味粉（虾肉、花蛤肉、螺肉中的一种或几种为主要原料，麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精为辅料）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐、香辛料）、复合酱油粉（酱油、麦芽糊精、食用盐、味精）、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解大豆蛋白调味液、麦芽糊精、味精、食用盐）、酵母抽提物、虾仁粉、脱水葱、脱水香菜、香菇粉中的几种为主要原料，添加或不添加麦芽糊精、食用玉米淀粉、芝麻、食品用香精、植脂末、柠檬酸、DL-苹果酸、味精、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、二氧化硅中的一种或几种，经调配、混合、包装加工而成含有两种以上调味料的非即食调味粉包。

自制调味酱包是以生活饮用水、大豆油、棕榈油、精炼牛油、精炼猪油、芝麻油、蚝油、鸡油、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺肉、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、郫县豆瓣、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、海鲜酱（白砂糖、水、大豆、海螺肉、小麦粉、食用盐、大蒜、酿造食醋、花生油、盐渍辣椒、红曲米、黄原胶、苯甲酸钠）、豆豉、白砂糖、香

辛料（辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、桂皮粉、姜、葱、蒜、洋葱、鲜藤椒、鲜辣椒、鲜杭椒、姜黄粉、月桂叶粉、甘草粉中的一种或几种）、孜然粉、鸡肉味调味料（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、味精、番茄酱、酿造酱油、蒸鱼豉油、酿造食醋、调味料酒、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛骨高汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨高汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、牛骨白汤（牛骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、牛肉香精）、鸡骨白汤（鸡骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、猪骨白汤（猪骨、生活饮用水、食用盐、麦芽糊精、味精、鸡肉香精）、芝麻酱、花生酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精、食用香精）、泡椒、剁椒、泡姜、酵母抽提物、冰糖、芝麻、咖喱粉、鸡精调味料、猪骨素调味料（猪骨、生活饮用水、食用盐）、猪骨油（猪骨、猪脂肪）、牛肉提取物（生活饮用水、牛肉、食用牛油、食用盐、味精、白砂糖）、牛骨汤膏（牛骨、食用盐、生活饮用水、食用牛油、琥珀酸二钠、单，双甘油脂肪酸酯）、羊骨提取物（羊骨、羊肉、生活饮用水、食用盐）中的几种为主要原料，辅以或不辅以猪骨、鸡骨架、牛骨、食用玉米淀粉、麦芽糊精、食品用香精、辣椒油树脂、香菇、牛肉、猪肉、鸡肉、杏鲍菇、南瓜（粉）、金瓜（粉）、番茄、酸芥菜、辣椒红、酸水解大豆蛋白调味液、米酒（醪糟）、白酒、乙基麦芽酚、全脂乳粉、椰子粉、蜂蜜、山梨酸钾、维生素E（抗氧化剂）、黄原胶、柠檬酸、乳酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、脱氢乙酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、栀子黄、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的一种或几种，经调配、混合、熬制、包装加工而成含有两种以上调味料的即食或非即食调味酱包。

自制液态调味料包是以酿造酱油、酿造食醋、蒸鱼豉油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、调味料酒、蚝油、鸡汁调味料、鸡粉调味料、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜黄粉、甘草粉、葱粉、姜粉、蒜粉、脱水葱、芝麻中的一种或几种）、孜然粉、芥末粉、酵母抽提物、果葡糖浆中的几种为主要原料，添加或不添加食品用香精、山梨酸钾、苯甲酸钠、焦糖色、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶中的一种或几种，经调配混合、熬制或不熬制、灭菌或不灭菌、包装加工而成的含有两种或两种以上调味料的即食或非即食液态调味料包。

自制蔬菜包是以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水胡萝卜粒、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水菠菜、脱水辣白菜、脱水黄花菜、脱水蒜片、脱水辣椒圈、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以脱水香菇、脱水木耳、脱水海带、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水洋葱粒、海苔、脱水虾米（皮）、鸡蛋粒、芝麻、炒黄豆、脱水熟玉米、熟花生米、青豆、枸杞、熟肉干制品（牛肉、猪肉、鸡肉中的一种）、豆制品（豆段、豆丁、豆皮、腐竹段、豆腐干、膨化豆制品、大豆蛋白制品中的一种或几种）中的一种或多种，经调配或不调配、混合或不混合、包装加工而成的蔬菜包。

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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南妙味坊食品有限公司

H N

Q B