



412921S-2025



南阳鸿四方食品有限公司企业标准

Q/NHS 0010S-2025

# 方便馄饨

2025-09-30 发布

2025-09-30 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 <sub>1</sub> , 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）	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0（适用于酱包）	GB 5009.28
<sup>a</sup> 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0（适用于调味芝麻酱）	GB 5009.263
<sup>b</sup> 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 <sub>1</sub> 、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 <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 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
<sup>b</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
<sup>c</sup> 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（冻鲜肉馅、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
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 <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
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。

H N

Q B

## 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

QB