



417219S-2020



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0004S-2020

调味挂面（附调味包）

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准中附录A为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙君庚、王充、王建、孔令云、郭媛媛、贾燕冉。

本标准自发布实施之日起替代Q/XNS 0004S-2020（备案号：414774S-2020，备案时间：2020-05-11）。

本标准适用于想念食品股份有限公司及所属子公司：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区）。

H N

Q B

调味挂面（附调味包）

1 范围

本标准规定了调味挂面（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食用玉米淀粉、小麦胚粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞粉、菠菜粉、全麦粉、米胚膳食纤维粉、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、蔬菜罐头包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

根据原料不同分为普通挂面（附调味包）、花色挂面（附调味包）：热干面（风味）挂面（附调味包）、重庆小面（附调味包）、黑椒牛肉拌面（附调味包）、火鸡拌面（附调味包）、宜宾燃面（附调味包）、重庆小面干溜面（附调味包）、酸辣荞麦面（附调味包）、麦胚（风味）挂面（附调味包）、绿豆（风味）挂面（附调味包）、燕麦（风味）挂面（附调味包）、藜麦（风味）挂面（附调味包）、荞麦（风味）挂面（附调味包）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.9 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.10 绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、菠菜粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 苦荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.15 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

- 2.1.16 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.17 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定，原料见附录 A1、附录 A2、附录 A3。
- 2.1.18 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定，原料见附录 A4。
- 2.1.19 蔬菜罐头包应符合 QB/T 5471 的规定，原料见附录 A5。
- 2.1.20 脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包应符合 SB/T 11194 的规定，原料见附录 A6、附录 A15、附录 A16。
- 2.1.21 熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定，原料见附录 A7、附录 A8、附录 A9。
- 2.1.22 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定，原料见附录 A10。
- 2.1.23 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定，原料见附录 A11。
- 2.1.24 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定，原料见附录 A12。
- 2.1.25 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定，原料见附录 A13。
- 2.1.26 柠檬片包应符合 DBS 34/2607 的规定，原料见附录 A14。
- 2.1.27 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定，原料见附录 A17。

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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，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、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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
自然断条率 ^a , %	普通挂面 ≤ 5.0	LS/T 3212附录C
	花色挂面 ≤ 10.0	
熟断条率 ^a , %	普通挂面 ≤ 5.0	LS/T 3212附录B
	花色挂面 ≤ 10.0	
烹调损失率 ^a , %	普通挂面 ≤ 10.0	LS/T 3212附录C
	花色挂面 ≤ 15.0	

水分 ^a , %	≤	14.0	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
亚硝酸盐 ^b (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20.0	GB 5009.33
酸价 ^c (KOH)(以脂肪计), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤	0.5	GB 5009.227
甲基汞 ^d (以Hg计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>^a仅适用于挂面的检验。</p> <p>^b仅适用于酱腌菜包的检验。</p> <p>^c仅适用于熟制花生包、熟制青豆包和熟制芝麻包的检验。</p> <p>^d仅适用于熟制海鲜包的检验。</p> <p>^e仅适用于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包中添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。</p> <p>其中总砷、铅指标仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。</p>			

2.3.2 固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表3的规定。

表3

项 目	指 标	检 验 方 法	
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 核黄素, g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
<p>a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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>			

2.3.3 半固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表4的规定。

表4

项 目	指 标	检 验 方 法	
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121

^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 日落黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
^a 亮蓝，g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<p>^a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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>			

2.3.4 液态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表5的规定。

表5

项 目		指 标	检 验 方 法
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
^a 日落黄，g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 柠檬黄，g/kg	≤	0.15	GB 5009.35
<p>^a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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>			

2.3.5 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表6的规定。

表6

项 目		指 标	检 验 方 法
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
^a 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
^a 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263

^a 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 胭脂红，g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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。			

2.3.6 熟肉制品包中食品添加剂的使用应符合表7的规定。

表7

项 目		指 标	检验方法
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			
同一功能的食品添加剂（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。			

2.3.7 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合表8的规定。

表8

项 目		指 标	检验方法
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.3.8 熟制花生包和熟制青豆包中食品添加剂的使用应符合表9的规定。

表9

项 目		指 标	检验方法
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.2	GB 5009.97
^a 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.3.9 大豆蛋白制品包中食品添加剂的使用应符合表10的规定。

表10

项 目		指 标	检验方法
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。			

2.4 微生物限量

2.4.1 微生物限量应符合表11的规定。

表11 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	熟肉制品包	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
	(芝麻)海苔包	5	2	5×10^4	10^5	
大肠菌群, CFU/g	酱腌菜包	5	2	10	10^3	GB 4789. 3 平板计数法
	熟肉制品包、熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包、(芝麻)海苔包	5	2	10	10^2	
	豆腐干包	5	2	10^2	10^3	
霉菌, CFU/g ≤	熟制芝麻包	25				GB 4789. 15
金黄色葡萄球菌, CFU/g	熟肉制品包、酱腌菜包、熟制海鲜包、柠檬片包、(芝麻)海苔包	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10 第二法
	紫菜蛋汤调味料包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包	5	2	10^2	10^4	
沙门氏菌, /25g	熟肉制品包、酱腌菜包、熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包、熟制海鲜包、柠檬片包、紫菜蛋汤调味料包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、(芝麻)海苔包	5	0	0	-	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	熟肉制品包	5	0	0	-	GB 4789. 30
大肠埃希氏菌 O157:H7, /25g	熟肉制品包中以牛肉为原料的产品	5	0	0	-	GB 4789. 36
副溶血性弧菌, MPN/g	熟制海鲜包、(芝麻)海苔包	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 7
注: *样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。						
微生物限量仅限于拌面产品中搭配的料包的检验:						
同一检验项目的不同料包微生物限量相同时进行混合检验。						

2. 4. 2 蔬菜罐头包、卤蛋包的微生物限量

蔬菜罐头包、卤蛋包的微生物限量应符合商业无菌的要求, 检验方法应符合GB 4789. 26的规定检验。

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也应符合 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

出厂检验项目包括：感官要求、自然断条率（仅适用于挂面的检验）、熟断条率（仅适用于挂面的检验）、烹调损失率（仅适用于挂面的检验）、水分（仅适用于挂面的检验）、酸度（仅适用于挂面的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A1 固态复合调味料包【以精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、蚝油、虾油、精炼牛油、羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、调味猪油(猪脂、红葱、维生素 E)、稀奶油(含卡拉胶)、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、葱、姜、大蒜、辣椒、芫荽、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜)、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂(含维生素 E)、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、食用香精、水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

A2 半固态复合调味料包【以精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(精炼)羊油、牛骨油、食用鸡油、(食用)猪油、(食用)羊油、调味猪油(猪脂、红葱、维生素 E)、炼乳、稀奶油(含卡拉胶)、黄油(稀奶油)、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、带皮鸡肉、鸡肉、虾肉、猪肉、培根、猪皮、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、牛奶、鸡肉提取物、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、葡萄酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、(单晶体)冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、香菇、姬松茸、杏鲍菇、平菇、茶树菇、金针菇、番茄、芹菜、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、薄荷、罗勒、(大)葱、(生)姜、大蒜、辣椒、芫荽、花椒、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、桂皮、丁香、小茴

香、孜然、胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、白芷、山楂、月桂、甘草、山奈、木姜子、芒果、多香果中的一种或几种)、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、肉味调味粉(食用盐、食用香精香料、大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、酵母抽提物、葡萄糖中的几种,包含两种或两种以上调味料)、乳酪调味粉[切达干酪、棕榈油(含抗坏血酸棕榈酸酯)、乳清粉、牛奶、食用盐、食用香精香料、乳酸、二氧化硅、磷酸氢二钠、维生素 E(混合生育酚浓缩物)中的几种,包含两种或两种以上调味料]、磷脂、牛脂(含维生素 E)、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液、食用香精、水、脱氢乙酸钠、β-胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、牛腩香精、乳酸链球菌素、蛹虫草中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

A3 液态复合调味料包【以精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、木姜油、藤椒油、蚝油、(精炼)牛油、(精炼)羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、(食用)羊油、调味猪油(猪脂、红葱、维生素 E)、稀奶油(含卡拉胶)、黄油(稀奶油)、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、带皮鸡肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、鸡肉提取物、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、牛奶、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、(单晶体)冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、番茄、芹菜、罗勒、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、高粱、大麦、豌豆、食用小麦麸皮、紫菜、(大)葱、(生)姜、大蒜、辣椒、芫荽、花椒、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜)、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、食用玉米淀粉粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂(含

维生素 E)、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液、食用香精、水、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、 β -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、牛腩香精中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A4 酱腌菜包【以豆角、莲藕片、萝卜、生姜、芽菜(酱腌菜)、黄豆芽、竹笋(笋)、辣椒、土豆、芥菜、白菜、莴笋中的一种或多种为主要原料,添加或不添加黑木耳、洋葱、玉米、水、食用植物油(大豆色拉油、大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种)、酿造酱油、食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、花椒、八角、肉豆蔻、香叶、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、辣椒、芝麻、酵母抽提物、乳酸、柠檬酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、糖精钠、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、乳酸链球菌素、食用香精香料中的一种或多种制成】

A5 蔬菜罐头包【以竹笋(笋)、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、白萝卜、土豆、莲藕中的一种或多种为主要原料,添加或不添加海带、水、食用盐、柠檬酸中的一种或多种制成】

A6 脱水蔬菜包【以脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿、脱水胡萝卜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水玉米粒、芝麻叶、脱水菠菜、脱水小白菜、脱水油麦菜中的一种或多种为主要原料,添加或不添加枸杞、重瓣红玫瑰、黄豆、青豆、姜、白芝麻、虾皮、海苔、紫菜、海带、脱水鸡蛋粒、脱水香菇、脱水木耳丝、豆棒中的一种或多种制成】

A7 熟制花生包(油炸产品)【以花生仁为主要原料,添加植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)中的一种或几种,添加或不添加鸡粉调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A8 熟制青豆包(油炸产品)【以豌豆为主要原料,添加植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)中的一种或几种,添加或不添加鸡粉调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A9 熟制芝麻包【以芝麻为原料炒制而成】

A10 熟制海鲜包【以(冷冻)鱿鱼足、(冷冻)虾仁、扇贝柱、鱼糜、杂色蛤中的一种或多种为主要原料,添加或不添加葵花籽油、姜油、大蒜油、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、玉米淀粉、

碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、甘油中的一种或多种制成】

A11 熟肉制品包【以牛肉、鸭脖、猪肉、猪肚、猪大肠、培根、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、驴肉、腊肉（猪肉）中的一种或多种为主要原料，添加或不添加水、香菇、杏鲍菇、白平菇、灰平菇、茶树菇、金针菇、姬菇、姬松茸、蛹虫草、木耳、芹菜、萝卜、白菜、芥菜、食用植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、蚝油【水、蚝汁（蚝、水、食用盐）】、酱油、虾油、食用鸡油、食用猪油、牛油、羊油、木姜油、黄油（稀奶油）、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪肚鸡风味汤、红油郫县豆瓣酱（红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、菜籽油、山梨酸钾）、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、藤椒油、食用盐、赤砂糖、白砂糖、海藻糖、绵白糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、麦芽糖浆、酿造酱油（含焦糖色）、酿造食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆、芝麻、花生、黄豆、白芷、（生）姜、（大）葱、大蒜、辣椒、藤椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、山楂、月桂、甘草、山奈、芒果、多香果、香叶、辣椒干、孜然、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、大豆分离蛋白、酱油粉、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、松茸粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、黄酒、（调味）料酒、牛奶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 β -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A12 卤蛋包【以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，添加或不添加水、食用盐、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、白醋、香辣红油、食用植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、泡椒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、D-抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A13 豆腐干包【以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料中的一种或多种制成】

A14 柠檬片包（非蜜饯产品）【以干柠檬片为主要原料，添加蜂蜜、果葡糖浆、白砂糖中的一种或多种制成】

A15 紫菜蛋汤调味料包【以鸡蛋、紫菜为主要原料，添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽、葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠、 β -胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A16 (芝麻) 海苔包【以炒芝麻、海苔丝、干紫菜为主要原料，添加或不添加果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或多种制成】

A17 大豆蛋白制品包【以大豆分离蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料，添加或不添加淀粉、水、植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、芝麻、香辛料（葱、花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜中的一种或几种）、酵母抽提物、酿造酱油（含焦糖色）、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、食用香精中的一种或多种制成】

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、食用玉米淀粉、小麦胚粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞粉、菠菜粉、全麦粉、米胚膳食纤维粉、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、蔬菜罐头包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

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，参照 LS/T 3212《挂面》要求制订本企业标准，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。