



412788S-2021



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2021

挂面（普通挂面、花色挂面 及方便挂面）

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

河南优麦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南优麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优麦食品有限公司。

本标准适用于：

河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：王艳丽、刘新林、贾清华、马新勤。

本标准自发布实施之日起替代Q/BXSP 0003S-2020，备案号：416871S-2020。

挂面（普通挂面、花色挂面及方便挂面）

1 范围

本标准规定了挂面（普通挂面、花色挂面及方便挂面）的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）、青稞粉、苡麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、白砂糖、碳酸钠、碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，经加水 and 面、醒面、压片(或挤压熟化成片)、切条、干燥、计量，附加或不附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经包装而成的干面条制品。

固态复合调味料：食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用香精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、香菇粉、琥珀酸二钠、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、海鲜粉调味料、虾粉、柠檬酸、L-苹果酸、全脂奶粉、麦芽糊精、脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水紫菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、脱水辣椒、炒芝麻、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐干、枸杞、调味鸡蛋粒、脱水海带、黄豆、海苔片、花生、脱水猪肉、脱水牛肉、脱水鸡肉中的几种（包括两种或两种以上调味料）。

半固态复合调味料包：以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒、孜然、辣根粉、十三香、白芷、豆蔻、泡椒、豇豆、香菇粉、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、植脂末

(葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯)、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉(扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠)、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、鸡骨汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉(酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精)、碳酸钠、味增粉(味增酱、麦芽糊精、醋酸酯淀粉)、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、辣根粉、亮蓝、柠檬黄、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种,制成(含两种或两种以上调味料)。

液态复合调味料包:以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、麻椒、孜然、泡椒、豇豆、香菇、香菇膏(干冬菇、水、食用盐)、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱(水、大豆、大米、食用盐、食用酒精)、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉(扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠)、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉(酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精)、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种,制成(含两种或两种以上调味料)。

风味酱腌菜包:以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、竹笋、雪菜、芽菜中的一种或几种为主要原料,添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白砂糖、食用盐、食醋、乳酸链球菌素、大豆油、棕榈油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、黑木耳、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、阿斯巴甜、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾中的几种辅料,制成。

花生包(熟制):以花生为主要原料,添加植物油、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、白砂

糖、谷氨酸钠中的几种辅料制成。

鹌鹑蛋包（卤蛋）：鹌鹑蛋、食用盐。

午餐肉包（肉罐头）：猪肉、鸡肉、水、淀粉、大豆蛋白、谷朊粉、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、赤藓红、食用香精。

根据添加的原料不同，分为普通挂面、花色挂面（鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、西兰花挂面、绿豆挂面、黑小麦挂面、荞麦挂面、香菇挂面、香橙胡萝卜挂面、番茄蛋黄挂面、玉米挂面、猴头菇挂面、怀山药挂面、红豆薏米挂面、燕麦挂面、黑米挂面、高粱挂面、豌豆挂面、海苔挂面、大豆蛋白挂面、山药枸杞挂面、红枣小米挂面、莜麦挂面、豆浆挂面、黑豆挂面、大豆挂面、黄秋葵挂面、南瓜挂面、紫薯挂面、抹茶挂面、苦瓜挂面、鸭蛋挂面、全麦挂面、青稞荞麦挂面）及方便挂面（小龙虾风味挂面、油泼面风味挂面、炸酱风味挂面、麻酱风味挂面、酸豆角风味挂面、鸡汤风味挂面、牛肉汤风味挂面、川香红油风味挂面、日式荞麦风味挂面、椒麻鸡丝风味面、韩式火鸡风味挂面、猪骨汤风味挂面、葱油拌面风味挂面）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 普通挂面

以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经过加水和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加淀粉、谷朊粉、豆浆、禽蛋、谷物粉、果蔬粉、果蔬汁、魔芋粉中的一种或多种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄、黄原胶、海藻酸钠、营养强化剂中的一种或多种；或以荞麦粉、青稞粉、黑小麦粉、燕麦粉、玉米粉等谷物粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、淀粉、谷朊粉、禽蛋、谷物粉、果蔬粉、果蔬汁、魔芋粉、营养强化剂中的一种或多种，经过加水和面、醒面、压片、切条、干燥、包装而成的产品。

2.3 方便挂面

以小麦粉或者荞麦粉、青稞粉、黑小麦粉、燕麦粉、玉米粉等谷物粉中的一种或多种为主要原料，添加或不添加食用盐、辅料（如淀粉、谷朊粉、禽蛋、谷物粉、果蔬粉、果蔬汁、魔芋粉等）、食品添加剂、营养强化剂等，经过和面、醒面、压片、切条、干燥、包装而成的挂面，附加外购的调料包加工而成的产品。

2.4 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

2.5 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

2.6 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355、GB/T 8607和GB 2715的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 3.1.4 燕麦粉应符合NY/T 892和GB 2715的规定。
- 3.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 3.1.6 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 3.1.7 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 3.1.8 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.10 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.11 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.12 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.14 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.15 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.16 莜麦粉应符合GB/T 13360和GB 2715的规定。
- 3.1.17 大豆应符合LS/T 3111和GB 2715的规定。
- 3.1.18 藜麦米应符合LS/T 3245和GB 2715的规定。
- 3.1.19 黑豆、薏米、黑小麦粉、青稞粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.21 红小豆应符合NY/T 599和GB 2715的规定。
- 3.1.22 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 3.1.23 豌豆应符合GB/T 10460 和GB 2715的规定。
- 3.1.24 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

- 3.1.25 香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.26 山药粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.27 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.28 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.29 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.30 菠菜粉应符合NY/T 960的规定。
- 3.1.31 胡萝卜粉应符合NY/T 959的规定。
- 3.1.32 豆浆应符合GB/T 22106的规定。
- 3.1.33 南瓜粉应符合NY/T 1393的规定。
- 3.1.34 黄秋葵粉应符合NY/T 1393的规定。
- 3.1.35 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.36 食用酵母应符合GB 31639的规定
- 3.1.37 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.38 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 3.1.39 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.40 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.41 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.42 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.43 栀子黄应符合GB 7912 的规定
- 3.1.44 复合调味料包（固态、半固态、液态）应符合GB 31644的规定。
- 3.1.45 风味酱腌菜包应符合GB 2714的规定。
- 3.1.46 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.47 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 3.1.48 小麦麸皮粉应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.49 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 3.1.50 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.51 午餐肉包应符合 GB 7098 的规定。
- 3.1.52 鹌鹑蛋包应符合GB/T 23970的规定。
- 3.1.53 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 3.1.54 盐酸硫胺素应符合GB 14751的规定。
- 3.1.55 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 3.1.56 烟酸应符合GB 14757的规定。

3.1.57 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。

3.1.58 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。

3.1.59 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。

3.2 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
色泽	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品本身应有的性状	

3.3 理化指标

3.3.1 挂面理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	杂粮含量<30%挂面 ^a	杂粮含量≥30%挂面 ^a	
水分，% ≤	14.0		GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率，% ≤	5.0	15.0	LS/T 3212
熟断条率，% ≤	5.0	15.0	LS/T 3212
烹调损失率，% ≤	10.0	30.0	LS/T 3212
栀子黄 ^b ，g/kg ≤	0.3		GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg ≤	5.0		GB 5009.22
钙 ^c （以 Ca 计），mg/kg	1600~3200		GB 5009.92
铁 ^c （以 Fe 计），mg/kg	14~26		GB 5009.90
锌 ^c （以 Zn 计），mg/kg	10~40		GB 5009.14
维生素 B ₁ ^c ，mg/kg	3~5		GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c ，mg/kg	3~5		GB 5009.85
烟酸（尼克酸） ^c ，mg/kg	40~50		GB 5009.89
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18		GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a、杂粮含量按产品标签标识所示。			

b、栀子黄仅适用添加栀子黄的产品检测。

c、仅适用添加相应食品营养强化剂的产品检验。

3.3.2 调料包理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标	检验方法
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g		≤ 3	GB 5009. 229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g		≤ 0. 25	GB 5009. 227
亚硝酸盐 ^b (以 NaNO ₂ 计), mg/kg		≤ 20	GB 5009. 33
亚硝酸钠残留量 ^c , mg/kg		≤ 30	GB 5009. 33
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg		≤ 0. 4	GB 5009. 191
磷酸盐 ^e (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg		≤ 5. 0	GB 5009. 256
亮蓝 ^e , g/kg		≤ 0. 5	GB 5009. 35
柠檬黄 ^e , g/kg		≤ 0. 5	GB 5009. 35
环己基氨基磺酸钠 ^e (又名甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg		≤ 0. 65	GB 5009. 97
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^e (又名阿斯巴甜), g/kg	半固态复合调味料	≤ 2. 0	GB 5009. 263
	液态复合调味料	≤ 1. 2	
	风味酱腌菜包	≤ 0. 3	
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg		≤ 1. 0	GB 5009. 28
赤藓红 ^e (以赤藓红计), g/kg		≤ 0. 015	GB 5009. 35
铅*(以 Pb 计), mg/kg		≤ 0. 4	GB 5009. 12
总砷(以 As 计), mg/kg		≤ 0. 5	GB 5009. 11
镉(以 Cd 计), mg/kg	鹌鹑蛋包	≤ 0. 05	GB 5009. 15
	午餐肉包	≤ 0. 1	
铬 ^e (以 Cr 计), mg/kg		≤ 1. 0	GB 5009. 123
a、仅适用于花生包、含油型半固态复合调味料的检验, 其中使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价不适用。 b、仅适用于风味酱腌菜包的检验。 c、仅适用于午餐肉包的检验。 d、仅适用于添加水解植物蛋白调味粉的产品检验。 e、仅适用于添加相应食品添加剂的产品检验。			

其中铅、总砷指标仅适用于各调味料包的混合检验。

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。

3.4 微生物限量

3.4.1 鹌鹑蛋包和午餐肉包应符合商业无菌要求。

3.4.2 除鹌鹑蛋包和午餐肉包以外调料包微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目		采样方案 ^a 及限量 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数 ^b [风味酱腌菜包、花生包除外]		5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	花生包（熟制）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
	风味酱腌菜包	5	2	10	10 ³	
	除花生包外其他调料包	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	花生包（熟制） ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、花生包（熟制）、风味酱腌菜包	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	固态复合调味料、半固态复合调味料、液态复合调味料、风味酱腌菜包	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，不同料包的同一检验项目限量相同时进行混合检验。						
^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的复合调味料包。						

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

挂面和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。

4 检验

挂面出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断

条率、烹调损失率。

复合调味料包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

风味酱腌菜包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。

花生包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群。

鹌鹑蛋包和午餐肉包出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。

型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）、青稞粉、苡麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵粉、抹茶、食用酵母、橙汁、番茄酱、白砂糖、碳酸钠、碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、葡萄糖酸锌、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）】，经加水、和面、醒面、压片(或挤压熟化成片)、切条、干燥、计量，附加或不附加外购的调料包【复合调味料包（固态、半固态、液态）、风味酱腌菜包、花生包、鹌鹑蛋包、午餐肉包】，经包装而成的干面条制品。

固态复合调味料：食用盐、味精、白砂糖、鸡粉调味料、鸡精调味料、食用香精、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、香菇粉、琥珀酸二钠、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、海鲜粉调味料、虾粉、柠檬酸、L-苹果酸、全脂奶粉、麦芽糊精、脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水紫菜、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、脱水辣椒、炒芝麻、大豆蛋白、豆腐皮、豆腐干、枸杞、调味鸡蛋粒、脱水海带、黄豆、海苔片、花生、脱水猪肉、脱水牛肉、脱水鸡肉中的几种（包括两种或两种以上调味料）。

半固态复合调味料包：以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、黑胡椒、白胡椒、麻椒、孜然、辣根粉、十三香、白芷、豆蔻、泡椒、豇豆、香菇粉、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、鸡骨汤、羊骨汤、鸡肉

精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、碳酸钠、味增粉（味增酱、麦芽糊精、醋酸酯淀粉）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、辣椒粉、亮蓝、柠檬黄、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种，制成（含两种或两种以上调味料）。

液态复合调味料包：以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、麻椒、孜然、泡椒、豇豆、香菇、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、日式风味酱油、洋葱汁、白酒、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、洋葱抽提物、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、醋酸酯淀粉、琥珀酸二钠、阿斯巴甜、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、咖喱粉、果葡糖浆、香辣食用香精、酱油食用香精、芝麻、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种，制成（含两种或两种以上调味料）。

风味酱腌菜包：以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、竹笋、雪菜、芽菜中的一种或几种为主要原料，添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白砂糖、食用盐、食醋、乳酸链球菌素、大豆油、棕榈油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、黑木耳、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、阿斯巴甜、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾中的几种辅料，制成。

花生包（熟制）：以花生为主要原料，添加植物油、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠中的几种辅料制成。

鹌鹑蛋包（卤蛋）：鹌鹑蛋、食用盐。

午餐肉包（肉罐头）：猪肉、鸡肉、水、淀粉、大豆蛋白、谷朊粉、食用盐、白砂糖、

味精、香辛料、卡拉胶、魔芋粉、氯化钾、焦磷酸钠、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、亚硝酸钠、赤藓红、食用香精。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优麦食品有限公司

HN

QB