410087S-2021

郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0020S-2021

# 方便热干面

2021-01-12 发布　　2021-01-12 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

# 前　言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编写。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、陈锋、焦阳洋。

H N
Q B

# 方便热干面

## 1.范围

本标准规定了方便热干面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主食类（面条包）为主要原料，搭配调料包（酸豆角包、全料热干面酱包、风味芝麻酱包、热干面调味汁包、复合芝麻酱包、醇香复合芝麻酱、辣椒酱包、川味调味汁包、黑酱包中的几种）包装而成的方便热干面。

面条包：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、鸡蛋（经清洗、去壳、打液）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）中的一种或多种，经和面、醒面、成型、切条、熟制、喷大豆油、冷却、包装、杀菌制成的非即食面条。

酸豆角包：以豆角为主要原料，经过预处理，清洗后，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒、大豆油、花椒、八角、小茴香、大蒜、生姜、酵母提取物、食品添加剂（黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、DL-苹果酸、乳酸、5′-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、甜蜜素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种腌制而成。

全料热干面酱包：以芝麻为主要原料，经炒制、磨浆，添加花生油、菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、味精、冰糖、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的几种熬制而成含两种或两种以上调味料。

风味芝麻酱包：以芝麻为主要原料，经炒制、磨浆，添加花生油、菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、味精、冰糖、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成含两种或两种以上调味料。

热干面调味汁包：以生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖为主要原料，添加或不添加酵母提取物、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

复合芝麻酱包：以芝麻、花生为原料，经炒制、磨浆，加入花生油、花椒、八角、小茴香、食用盐，经熬制而成。

醇香复合芝麻酱：以芝麻、花生为原料，炒制后磨浆，然后加入大豆油混合而成。

辣椒酱包：以花生油、辣椒、芝麻、八角、小茴香为主要原料，熬制而成。

川味调味汁包：以生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖为主要原料，添加或不添加酵母提取物、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

黑酱包：以酿造酱油、大豆油、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加花椒、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

## 2 要求

## 2.1 原料要求

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大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.4食用小麦淀粉应符合GB/T 8883、GB 31637的规定。

2.1.5食用玉米淀粉应符合GB/T 8885、GB 31637的规定。

2.1.6谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.7木薯淀粉应符合GB/T 29343、GB 31637的规定。

2.1.8食用盐应符合GB 2721、GB/T 5461的规定。

2.1.9碳酸钠应符合GB 1886.1、GB/T 2760的规定

2.1.10鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.11酸豆角包应符合GB 2714的规定。

2.1.12全料热干面酱包、风味芝麻酱包、醇香复合芝麻酱、热干面调味汁包、川味调味汁包包应符合GB 31644的规定。

2.1.13黑酱包、复合芝麻酱包应符合Q/LJQ 0002S的规定（见附录A）。

2.1.14辣椒酱包应符合NY/T 1070的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

**表 1 感官要求**

| 项目 | 要求 | | 检验方法 |
|---|---|---|---|
| | 面条包 | 调料包 | |
| 性状 | 圆条状，光滑整齐、不粘连，粗细均匀，无变形 | 具有产品应有的性状 | 从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，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，品其滋味 |
| 色泽 | 微黄色 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味 | 具有产品应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 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/(g/100g) （仅适用于面条包） ≤ | 65 | GB 5009.3 |

| | | |
|---|---|---|
| *铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤ | 0.18（仅适用于面条包）<br>0.8（仅适用于调料包） | 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（以脂肪计）（KOH）/(mg/g) （适用于全料热干面酱包、风味芝麻酱包、复合芝麻酱包、醇香复合芝麻酱） ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）（适用于全料热干面酱包、风味芝麻酱包、复合芝麻酱包、醇香复合芝麻酱） ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 柠檬黄[a]/(g/kg) ≤ | 0.1 | GB 5009.35 |
| 三氯蔗糖[a]/(g/kg) ≤ | 0.25 | GB 22255 |
| 甜蜜素[a]（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg) ≤ | 1.0 | GB 5009.97 |
| 苯甲酸钠[a](以苯甲酸计)/(g/kg) ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 脱氢乙酸钠[a]（以脱氢乙酸计）/(g/kg) ≤ | 1.0 | GB 5009.121 |
| 乙二胺四乙酸二钠[a]/(g/kg) ≤ | 0.25 | SN/T 3855 |
| 亚硝酸盐[b]（以 $NaNO_2$ 计）/(mg/kg) ≤ | 20 | GB 5009.33 |
| 山梨酸钾[a]（以山梨酸计）/(g/kg) ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| 注：a 仅适用于添加该食品添加剂的料包检验。<br>b 仅适用于酸豆角包。<br>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>其中总砷、黄曲霉毒素 $B_1$ 适用于面条包和调料包混合后进行检验。<br>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 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | |

## 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 | 采用方案[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 | $10^2$ | $10^3$ | GB 4789.10 第二法 |

| |
|---|
| [a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>微生物限量仅适用于调料包的混合检验。 |

## 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；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。

# 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分（仅适用于面条包）、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于调料包）、大肠菌群（仅适用于调料包）。型式检验按国家有关规定执行。

HN QB

# 附录 A

415224S-2020

漯河市金桥食品配料有限公司企业标准

Q/LJQ 0002S-2020

# 风味酱调味料

2020-06-16 发布　　2020-06-16 实施

漯河市金桥食品配料有限公司 发布

# 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由漯河市金桥食品配料有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯义鹏、靳向阳、范会贞。

本标准自发布实施之日起替代Q/LJQ 0002S-2018。

H N
Q B

# 风味酱调味料

## 1 范围

本标准规定了风味酱调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆腐乳、蚝油、番茄酱、醪糟、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、味精、韭菜花、鲜辣椒、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、黄豆、花生、芝麻、玉米淀粉、虾粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、莳萝、芹菜、 辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种或多种为原料，加入或不加入柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、甘氨酸(氨基乙酸）、L-丙氨酸、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）中的一种或多种，经原料预处理、配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食风味酱调味料。

根据原辅料和工艺不同可分为：香辣酱、麻辣酱、藤椒酱、金汤酱、香菇酱、番茄酱、沙茶酱、酸菜酱、猪肉酱、牛肉酱、鸡肉酱、蒜蓉酱、咖喱酱、葱香酱、海鲜酱、酸辣酱、荔枝调味酱、柠檬调味酱、泡椒酱、风味火锅酱、火锅蘸料酱。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.4 猪肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.5 豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.6 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 豆腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。

2.1.8 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。

2.1.9 醪糟应符合 GB 2758 的规定。

2.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.14 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.15 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.17 韭菜花、鲜辣椒、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、柠檬、荔枝应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 泡辣椒、泡姜、酸菜应符合 GB 2714 的规定。

2.1.19 香菇、平菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.20 黄豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.23 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.24 虾粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.25 干辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.26 香辛料（豆蔻、草果、砂仁、莳萝、芹菜、 辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.29 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.30 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.32 甘氨酸(氨基乙酸）应符合 GB 25542 的规定。

2.1.33L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

2.1.345′-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.35D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.36β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.37 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.38 食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.39 蚝油应符合 GB/T 21999 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 | 浓稠状至半固态 | 将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味 |
| 色　　泽 | 具有原料应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具该产品应有的气滋味，无异味 | |
| 杂　　质 | 无肉眼可见的外来杂质 | |

## 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，% | ≤ | 65 | GB 5009.3 |
| 氨基酸态氮（以氮计），g/100g | ≥ | 0.1 | GB 5009.235 |
| 食用盐(以氯化钠计)，g/100g | ≤ | 40 | GB 5009.44 |
| 总砷(以As计)，mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 铅*（以Pb计)，mg/kg | ≤ | 0.8 | GB 5009.12 |
| 酸价[a]（以脂肪计）（KOH),mg/g | ≤ | 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计）,g/100g | ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾[b]（以山梨酸计），g/kg | ≤ | 1.0 | GB 5009.28 |
| β-胡萝卜素[b]，g/kg | ≤ | 2.0 | GB 5009.83 |
| 脱氢乙酸钠[b]（以脱氢乙酸计），g/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.121 |

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

[a] 不适用于使用发酵酱（黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品。

[b] 仅限使用该食品添加剂的产品。

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。

## 2.4 微生物限量

即食产品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 | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌,CFU/g | 5 | 2 | 100 | 10000 | GB 4789.10 第二法 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌[b] | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.30 |
| 大肠埃希氏菌 O157：H7[c] | 5 | 0 | 0/25g | - | GB 4789.36 |
| 注：[a] 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>[b]适用于以猪肉、牛肉、鸡肉为主料的产品；<br>[c]适用于以牛肉为主料的产品。 | | | | | |

**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，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，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

**3 检验**

即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【不适用于使用发酵酱（黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品】、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

非即食产品出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价【不适用于使用发酵酱（黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉）和酸性配料（如柠檬、番茄酱、柠檬酸、食醋等）的产品】、过氧化值。

型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或几种）、动物油（猪油、牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、生活饮用水、猪肉、牛肉、鸡肉、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆腐乳、蚝油、番茄酱、醪糟、料酒、食用盐、白砂糖、酱油、食醋、鸡精、味精、韭菜花、鲜辣椒、荔枝、柠檬、生姜、蒜、洋葱、大葱、番茄、菠菜、泡辣椒、泡姜、酸菜、香菇、平菇、黄豆、花生、芝麻、玉米淀粉、虾粉、干辣椒、香辛料（豆蔻、草果、砂仁、莳萝、芹菜、 辣根、桂皮、肉桂、芫荽、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、芝麻、罗晃子、百里香、香荚兰、花椒中的一种或几种）、酵母抽提物中的几种或多种为原料，加入或不加入柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、辣椒红、甘氨酸(氨基乙酸）、L-丙氨酸、5′-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、β-胡萝卜素、乙基麦芽酚、食品用香精（牛肉香精、猪肉香精、鸡肉香精、大蒜香精、胡椒香精、辣椒香精、花椒香精、烧烤香精、柠檬香精、橙子香精、香茅香精、鸭肉香精、海鲜香精、泡菜香精、香菇精油、豆豉香精）中的一种或多种，经原料预处理、配料、混合、熬制或不熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食风味酱调味料。

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，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市金桥食品配料有限公司

# 编制说明

本标准适用于以主食类（面条包）为主要原料，搭配调料包（酸豆角包、全料热干面酱包、风味芝麻酱包、热干面调味汁包、复合芝麻酱包、醇香复合芝麻酱、辣椒酱包、川味调味汁包、黑酱包中的几种）包装而成的方便热干面。

面条包：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、谷朊粉、鸡蛋（经清洗、去壳、打液）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）中的一种或多种，经和面、醒面、成型、切条、熟制、喷大豆油、冷却、包装、杀菌制成的非即食面条。

酸豆角包：以豆角为主要原料，经过预处理，清洗后，添加或不添加食用盐、味精、白砂糖、辣椒、大豆油、花椒、八角、小茴香、大蒜、生姜、酵母提取物、食品添加剂（黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、DL-苹果酸、乳酸、5′-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、甜蜜素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或几种）中的一种或几种腌制而成。

全料热干面酱包：以芝麻为主要原料，经炒制、磨浆，添加花生油、菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、味精、冰糖、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的几种熬制而成含两种或两种以上调味料。

风味芝麻酱包：以芝麻为主要原料，经炒制、磨浆，添加花生油、菜籽油、辣椒、花椒、食用盐、味精、冰糖、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成含两种或两种以上调味料。

热干面调味汁包：以生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖为主要原料，添加或不添加酵母提取物、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

复合芝麻酱包：以芝麻、花生为原料，经炒制、磨浆，加入花生油、花椒、八角、小茴香、食用盐，经熬制而成。

醇香复合芝麻酱：以芝麻、花生为原料，炒制后磨浆，然后加入大豆油混合而成。

辣椒酱包：以花生油、辣椒、芝麻、八角、小茴香为主要原料，熬制而成。

川味调味汁包：以生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖为主要原料，添加或不添加酵母提取物、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

黑酱包：以酿造酱油、大豆油、味精、白砂糖为主要原料，添加或不添加花椒、八角、小茴香、食品添加剂（山梨酸钾）中的一种或几种熬制而成。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司