



410105S-2021



巩义市众裕食品厂企业标准

Q/GZS 0002S-2021

方便火锅面（粉丝、川粉、 粉条）

2021-01-15 发布

2021-01-15 实施

巩义市众裕食品厂 发布

前 言

本标准由巩义市众裕食品厂提出并起草。

本标准起草人：秦亚垒。

H N
Q B

方便火锅面（粉丝、川粉、粉条）

1 范围

本标准规定了方便火锅面（粉丝、川粉、粉条）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、自制火锅面、外购川粉（湿粉条）、外购湿粉条（淀粉制品）中的一种】为主要原料，搭配外购配菜料包【肉丸、海鲜丸子、麻辣海带丝、番茄味底料、番茄调料、火锅底料、酸辣金汤、蔬菜包、煎蛋、红油脆肚、火锅肠、肉灌肠、清油麻辣火锅底料包、菜包、食用菌蔬菜包、清汤调味粉包、葱油包、辣油包、调味粉包、牛骨白汤包、牛肉什锦包、牛肉片包、盐糖包中的几种】，经组合包装的方便火锅面（粉丝、川粉、粉条）。

自制粉丝：以红薯淀粉、木薯淀粉为原料，经加水 and 浆、挤压熟化、成型、晾晒、包装加工而成。

自制火锅面：以小麦面粉为主要原料，适量添加马铃薯淀粉、粳米粉，添加或不添加食用盐，经配料、加水 and 浆、挤压熟化、成型、晾晒、包装加工而成。

外购川粉（湿粉条）：食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、柠檬酸、硫酸铝铵）。

外购湿粉条（淀粉制品）：木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、柠檬酸）。

肉丸（熟肉制品）：猪肉、鸡肉、淀粉、水、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、呈味核苷酸二钠、食用香精香料】。

海鲜丸子（熟制水产品可直接食用）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠）、鸡肉、大豆蛋白、饮用水、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、淀粉、香辛料。食品添加剂：乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（卡拉胶、羟丙基淀粉、氯化钾、食用葡萄糖、魔芋粉）、食用香精、辣椒红、乳酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素。

麻辣海带丝包（腌渍）：海带、辣椒、食用盐、精炼植物油、味精、花椒、香辛料、食品添加剂（食品用香精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红）。

番茄味底料（半固态复合调味料）：番茄酱（番茄）、色拉油、食用鸡油、白砂糖、食用盐、水、酵母抽提物、玉米淀粉、食用香精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）。

番茄调料（半固态复合调味料）：番茄酱、植物油、饮用水、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、淀粉、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、食用香精香料。

火锅底料（半固态复合调味料）：牛油、食用植物油、辣椒、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、苯甲酸钠）、老姜、花椒、大蒜、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）。

酸辣金汤（半固态复合调味料）：黄金瓜、饮用水、植物油、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、食品添加剂（食用香精、山梨酸钾）。

蔬菜包（腌渍蔬菜）：以土豆、莲藕为原料，添加海带块、杏鲍菇、木耳、饮用水、食用盐、食品添加剂【柠檬酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦亚硫酸钠、食用香精香料】。

煎蛋（熟）：鸡蛋、植物油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料。

红油脆肚（酱卤肉制品）：鸡肚、植物油、饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（三聚磷酸钠、食用香精、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、辣椒红、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精香料。

火锅肠（肉灌肠类）：鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（磷酸酯双淀粉、乳酸钠、食用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）、味精、香辛料。

肉灌肠：鸡肉、饮用水、猪肉、白砂糖、淀粉、大豆蛋白、食品添加剂（乳酸钠、卡拉胶、食用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）、食用盐、香辛料、味精、植物油、芝麻、辣椒、胶原蛋白肠衣。

清油麻辣火锅底料（半固态复合调味料）：大豆油、鸡精调味料、味精、辣椒、郫县豆瓣、食用盐、花椒、香辛料、泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、白砂糖、蒜、葱、浓香型白酒、豆豉、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精香料，含两种或两种以上的调味料。

菜包（脱水蔬菜）：大豆组织蛋白（豆制品）、脱水香菜、脱水香菇、脱水葱、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜中的一种或几种。

食用菌蔬菜包（腌渍）：以食用菌（杏鲍菇、金针菇、木耳）为主要原料，添加酱腌菜（土豆、莲藕、食用盐、焦亚硫酸钠）、水、食用盐、香辛料、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香料。

清汤调味粉包（固态复合调味料）：小肥羊风味调味料{淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄）、食用盐、麦芽糖、白砂糖、鸡肉粉【鸡肉、鸡油（鸡脂肪、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、柠檬酸】、食用鸡油（鸡脂肪、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、大蒜粉、白胡椒粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食用盐}，含两种或两种以上的调味料。

葱油包：葵花籽油（葵花籽油、特丁基对苯二酚）、葱。

辣油包：葵花籽油（葵花籽油、特丁基对苯二酚）、精炼牛油（食用牛油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、辣椒面（辣椒、植物油）、青花椒、火锅豆瓣（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、草果、香辛料。

调味粉包（固态复合调味料）：（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

牛骨白汤包（半固态复合调味料）：牛骨、水、食用盐、香辛料、食用香精、植物油、水、食用牛油、酿造酱油、牛肉、大葱、姜、黄豆酱、蒜、辣椒粉、八角、小茴香、花椒、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料、山梨酸钾。

牛肉什锦包（熟肉制品）：鸭肉（鸭肉、食用盐）、豆腐、牛肉（牛肉、食用盐）、牛心（牛心、食用盐）、红薯、香菇、青菜、木耳、裙带菜。

牛肉片包（酱卤肉制品）：牛肉、大豆油、辣椒、香辛料、郫县豆瓣、豆豉、泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、浓香型白酒、麦芽糖、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、乳酸链球菌素、食用香精香料。

盐糖包：食用盐、白砂糖。

根据原料及配菜包的不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 籼米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 火锅川粉、湿粉条（淀粉制品）应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.9 肉丸应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 麻辣海带丝应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 番茄味底料、番茄调料、火锅底料、酸辣金汤、清油麻辣火锅底料包、清汤调味粉包、调味粉包、牛骨白汤包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.12 蔬菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 菜包（脱水蔬菜）应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393 的规定。
- 2.1.14 食用菌蔬菜包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 煎蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 葱油包、辣油包应符合 SB/T 11192 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.17 牛肉什锦包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.18 牛肉片包（酱卤肉制品）应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.19 盐糖包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 红油脆肚应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.21 火锅肠、肉灌肠应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.22 海鲜丸子应符合 NY/T 1327 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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观

色泽	具有产品应有的色泽	察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法加热后品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气、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，g/100g	火锅面、粉丝	≤ 15.0	GB 5009.3
	川粉、湿粉条	≤ 80	
*铅（以 Pb 计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg		≤ 0.5	GB 5009.11
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg（仅限海鲜丸子）		≤ 0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
镉（以 Cd 计），mg/kg	食用菌蔬菜包	≤ 0.5	GB 5009.15
	肉丸、牛肉什锦包、牛肉片包	≤ 0.1	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	仅限酸辣金汤、清油麻辣火锅底料包、葱油包、辣油包、牛骨白汤包	≤ 5.0	GB 5009.229
	仅限肉丸、海鲜丸子、红油脆肚、火锅肠、肉灌肠、牛肉什锦包、牛肉片包	≤ 3.0	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg【仅限蔬菜包、麻辣海带丝、食用菌蔬菜包】		≤ 20	GB 5009.33
亚硝酸盐残留量（以 NaNO ₂ 计），mg/kg【仅限肉灌肠、红油脆肚、火锅肠】		≤ 30	GB 5009.33
铬（以 Cr 计），mg/kg	肉丸、牛肉什锦包、牛肉片包、红油脆肚、肉灌肠、火锅肠	≤ 1.0	GB 5009.123
	海鲜丸子	≤ 2.0	
N - 二甲基亚硝胺，μg/kg	肉丸、牛肉什锦包、牛肉片包、红油脆肚、肉灌肠、火锅肠	≤ 3.0	GB 5009.26
	海鲜丸子	≤ 4.0	
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	牛骨白汤包、辣油包、蔬菜包、酸辣金汤、番茄调料	≤ 1.0	GB 5009.28
	肉灌肠、火锅肠	≤ 1.5	
	麻辣海带丝包、食用菌蔬菜包	≤ 0.5	
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	牛肉片包、蔬菜包、红油脆肚	≤ 0.5	GB 5009.121
	食用菌蔬菜包、麻辣海带丝包	≤ 0.3	
	川粉、湿粉条	≤ 1.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)，g/kg【仅限麻辣海带丝包】		≤ 0.3	GB/T 5009.140
乙二胺四乙酸二钠，g/kg【仅限蔬菜包】		≤ 0.25	GB 5009.278

双乙酸钠，g/kg	肉灌肠、红油脆肚	≤	3.0	GB 5009.277
	番茄调料	≤	10.0	
	海鲜丸子	≤	1.0	
二氧化硫（以二氧化硫残留量计），g/kg【仅限蔬菜包】		≤	0.1	GB 5009.34
铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg【仅限川粉、湿粉条】		≤	200	GB 5009.182
诱惑红，g/kg（仅限肉灌肠、火锅肠）		≤	0.015	GB 5009.141、 SN/T 1743
环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg【仅限蔬菜包】		≤	1.0	GB 5009.97
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于【仅限番茄味底料、番茄调料、火锅底料、酸辣金汤、清油麻辣火锅底料包、葱油包、辣油包、牛骨白汤包、肉丸、海鲜丸子、红油脆肚、火锅肠、肉灌肠、牛肉什锦包、牛肉片包】； 其中铅、总砷、黄曲霉毒素B ₁ 指标仅适用于产品的混合检验； 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。				

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 ^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
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 ^d ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 仅适用于牛肉什锦包、牛肉片包的检验； d 仅适用于使用海鲜丸子的检验； e 仅适用于肉丸、红油脆肚、火锅肠、肉灌肠、牛肉什锦包、牛肉片包的检验； 若无特别说明，微生物限量适用于产品的混合检验。					

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

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，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。配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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（仅限川粉、火锅面、湿粉条、粉丝）、菌落总数、大肠菌群。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【自制粉丝、自制火锅面、外购川粉（湿粉条）、外购湿粉条（淀粉制品）中的一种】为主要原料，搭配外购配菜料包【肉丸、海鲜丸子、麻辣海带丝、番茄味底料、番茄调料、火锅底料、酸辣金汤、蔬菜包、煎蛋、红油脆肚、火锅肠、肉灌肠、清油麻辣火锅底料包、菜包、食用菌蔬菜包、清汤调味粉包、葱油包、辣油包、调味粉包、牛骨白汤包、牛肉什锦包、牛肉片包、盐糖包中的几种】，经组合包装的方便火锅面（粉丝、川粉、粉条）。

自制粉丝：以红薯淀粉、木薯淀粉为原料，经加水、和浆、挤压熟化、成型、晾晒、包装加工而成。

自制火锅面：以小麦面粉为主要原料，适量添加马铃薯淀粉、粳米粉，添加或不添加食用盐，经配料、加水、和浆、挤压熟化、成型、晾晒、包装加工而成。

外购川粉（湿粉条）：食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、饮用水、食品添加剂（脱氢乙酸钠、柠檬酸、硫酸铝铵）。

外购湿粉条（淀粉制品）：木薯淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、食品添加剂（脱氢乙酸钠、硫酸铝钾、柠檬酸）。

肉丸（熟肉制品）：猪肉、鸡肉、淀粉、水、白砂糖、食用盐、食品添加剂【谷氨酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、呈味核苷酸二钠、食用香精香料】。

海鲜丸子（熟制水产品可直接食用）：鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠）、鸡肉、大豆蛋白、饮用水、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、淀粉、香辛料。食品添加剂：乙酰化二淀粉磷酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、六偏磷酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、复配增稠剂（卡拉胶、羟丙基淀粉、氯化钾、食用葡萄糖、魔芋粉）、食用香精、辣椒红、乳酸钠、双乙酸钠、乳酸链球菌素。

麻辣海带丝包（腌渍）：海带、辣椒、食用盐、精炼植物油、味精、花椒、香辛料、食品添加剂（食品用香精、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、辣椒红）。

番茄味底料（半固态复合调味料）：番茄酱（番茄）、色拉油、食用鸡油、白砂糖、食用盐、水、酵母抽提物、玉米淀粉、食用香精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）。

番茄调料（半固态复合调味料）：番茄酱、植物油、饮用水、白砂糖、冰糖、食用盐、味精、淀粉、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、山梨酸钾、食用香精香料。

火锅底料（半固态复合调味料）：牛油、食用植物油、辣椒、豆瓣酱（辣椒、蚕豆、食用盐、苯甲酸钠）、老姜、花椒、大蒜、鸡精调味料、香辛料、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）。

酸辣金汤（半固态复合调味料）：黄金瓜、饮用水、植物油、食用盐、味精、鸡精调味料、酵母抽提物、食品添加剂（食用香精、山梨酸钾）。

蔬菜包（腌渍蔬菜）：以土豆、莲藕为原料，添加海带块、杏鲍菇、木耳、饮用水、食用盐、食品添加剂【柠檬酸、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、D-

异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、焦亚硫酸钠、食用香精香料】。

煎蛋（熟）：鸡蛋、植物油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料。

红油脆肚（酱卤肉制品）：鸡肚、植物油、饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（三聚磷酸钠、食用香精、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、柠檬酸、辣椒红、亚硝酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）、食用香精香料。

火锅肠（肉灌肠类）：鸡肉、饮用水、淀粉、食用盐、大豆蛋白、白砂糖、食品添加剂（磷酸酯双淀粉、乳酸钠、食用香精、卡拉胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）、味精、香辛料。

肉灌肠：鸡肉、饮用水、猪肉、白砂糖、淀粉、大豆蛋白、食品添加剂（乳酸钠、卡拉胶、食用香精、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、红曲红、亚硝酸钠、诱惑红）、食用盐、香辛料、味精、植物油、芝麻、辣椒、胶原蛋白肠衣。

清油麻辣火锅底料（半固态复合调味料）：大豆油、鸡精调味料、味精、辣椒、郫县豆瓣、食用盐、花椒、香辛料、泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、白砂糖、蒜、葱、浓香型白酒、豆豉、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精香料，含两种或两种以上的调味料。

菜包（脱水蔬菜）：大豆组织蛋白（豆制品）、脱水香菜、脱水香菇、脱水葱、脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜中的一种或几种。

食用菌蔬菜包（腌渍）：以食用菌（杏鲍菇、金针菇、木耳）为主要原料，添加酱腌菜（土豆、莲藕、食用盐、焦亚硫酸钠）、水、食用盐、香辛料、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食用香料。

清汤调味粉包（固态复合调味料）：小肥羊风味调味料{淀粉、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、姜黄）、食用盐、麦芽糖、白砂糖、鸡肉粉【鸡肉、鸡油（鸡脂肪、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、柠檬酸】、食用鸡油（鸡脂肪、丁基羟基茴香醚、没食子酸丙酯）、大蒜粉、白胡椒粉、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、食用盐}，含两种或两种以上的调味料。

葱油包：葵花籽油（葵花籽油、特丁基对苯二酚）、葱。

辣油包：葵花籽油（葵花籽油、特丁基对苯二酚）、精炼牛油（食用牛油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、辣椒、辣椒面（辣椒、植物油）、青花椒、火锅豆瓣（辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、山梨酸钾）、草果、香辛料。

调味粉包（固态复合调味料）：（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

牛骨白汤包（半固态复合调味料）：牛骨、水、食用盐、香辛料、食用香精、植物油、水、食用牛油、酿造酱油、牛肉、大葱、姜、黄豆酱、蒜、辣椒粉、八角、小茴香、花椒、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料、山梨酸钾。

牛肉什锦包（熟肉制品）：鸭肉（鸭肉、食用盐）、豆腐、牛肉（牛肉、食用盐）、牛心（牛心、食用盐）、红薯、香菇、青菜、木耳、裙带菜。

牛肉片包（酱卤肉制品）：牛肉、大豆油、辣椒、香辛料、郫县豆瓣、豆豉、泡椒（酱腌菜）、泡姜（酱腌菜）、浓香型白酒、麦芽糖、鸡精调味料、味精、食用盐、白砂糖、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、辣椒红、乳酸链球菌素、食用香精香料。

盐糖包：食用盐、白砂糖。

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。

巩义市众裕食品厂

H N
Q B