



413224S-2021



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0004S-2021

调味挂面

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

遂平益康面粉有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁喜光、张迷丽、刘二喜。

H N
Q B

调味挂面

1 范围

本标准规定了调味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为原料，搭配外购调味包【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、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、熟制坚果及豆包、大豆蛋白制品包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食调味挂面。

普通挂面以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），加入生活饮用水，经和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装加工而成的普通挂面。

花色挂面是以小麦粉为原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋全蛋粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、魔芋精粉、米胚膳食纤维粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉、抹茶粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、褐藻酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

外购调味包【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、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、熟制坚果及豆包、大豆蛋白制品包】的配料详见附录A。

根据所用原辅料不同，产品分类为：调味普通挂面、调味花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆

粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.12 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.15 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21 外购固态复合调味料包、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。
- 2.1.22 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 外购脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.24 外购熟制坚果及豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 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
	挂面	调味料包	
性 状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘

色 泽	具有产品应有的色泽	中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 挂面理化的指标应符合表 2 的规定。

表 2 挂面理化指标

项 目	指 标		检验方法
水分，g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤	5.0（普通挂面） 5.0（花色挂面）	LS/T 3212
熟断条率，%	≤	5.0（普通挂面） 5.0（花色挂面）	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤	10.0（普通挂面） 15.0（花色挂面）	LS/T 3212
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
栀子黄，g/kg	≤	0.3（仅适用于添加栀子黄的产品）	GB 5009.149
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.3.2 外购调味包的指标应符合表 3 的规定。

注1：a仅适用于含油型（半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制坚果及豆包、大豆蛋白制品包）的检验，其中酸价不适用于含发酵型配料（酱腌菜、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（番茄调味酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的产品；

b和c，仅适用于使用该种添加剂的产品，且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规定最大使用量的比例之和不应超过1；

d适用于各调味料包的混合检验；

e仅适用于添加酸水解大豆蛋白粉或酸水解大豆蛋白调味液的产品。

注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

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				检验方法
		n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	酱腌菜包	5	2	10	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
	熟制坚果及豆包	5	2	10	10 ²	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	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、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、脱水蔬菜包	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	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、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、酱腌菜包、脱水蔬菜包、熟制坚果及豆包	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌, CFU/g	熟制坚果及豆包	≤25				GB 4789.15

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。同一检验项目的不同料包微生物限量相同时可进行混合检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

3 检验

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

附录 A

(1) 固态复合调味料包：食用盐、味精、香辛料（辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种）、白果、白芷、橘皮（陈皮）、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、芝麻、花生碎、熟大豆、牛肉粒、羊肉粒、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种）、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水葱、脱水胡萝卜、脱水芫荽中的一种或几种）、番茄粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、豆瓣酱粉【蚕豆、辣椒、食用盐、小麦粉（熟）、麦芽糊精】、醋粉（酿造食醋、麦芽糊精）、鸡肉粉（鸡肉、鸡油）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、咖喱粉、玉米粉、大米粉、糯米粉、大豆粉、小麦粉、乳粉、蛋粉、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、虾肉粉、鱼肉粉、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、食品用香精、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、碳酸氢钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、二氧化硅、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、冰乙酸、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红中的多种，加工而成的含有两种或两种以上调味料。

(2) 半固态复合调味料包：食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种）、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、小麦粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜（酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种）、鸡肉提取物、牛肉提取物、羊肉提取物、骨素（鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种）、骨高汤（鸡骨、猪骨素、牛骨、生活饮用水、食用盐）、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、腐乳、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、调味油（葱油、蒜油、姜油、辣椒油中的一种或几种）、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、甘草、豆蔻、姜黄、当归、荜拔、八角、桂皮、肉桂、草果、小茴香、月桂叶（香叶）、肉豆蔻、丁香、山柰、砂仁、高良姜、芫荽、香茅、孜然、甜罗勒、莳萝的一种或几种】、白果、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大

枣、姜、葱、蒜、洋葱、西红柿、食用菌（香菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、茶树菇、杏鲍菇、金顶蘑、滑菇、白灵菇、真姬菇、口菇、鸡腿菇、牛肝菌、羊肚菌、牛舌菌、鸡油菌、松茸的一种或几种）、酸水解植物蛋白调味液、虾米、生活饮用水、谷氨酸钠、辣椒油树脂、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、红曲红、焦糖色、日落黄、柠檬黄、β-胡萝卜素、辣椒红、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的多种，加工而成含两种或两种以上调味料。

（3） 液态复合调味料包：生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、蚝油、蚝汁、白砂糖、绵白糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、豆腐乳、鱼露、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、果葡糖浆、食用葡萄糖、香辛料（辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香中的一种或几种）、葱汁、蒜汁、姜汁、番茄汁、浓缩柠檬汁、浓缩青梅汁、浓缩橙汁、浓缩苹果汁、大蒜、葱、姜、食用植物油（大豆油、葵花籽油、芝麻油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、牛骨油、猪骨油中的一种或几种）、麦芽糊精、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、玉米淀粉、玉米粉、蛋粉、酸水解大豆蛋白液、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、黄原胶、辛烯基琥珀酸淀粉钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸（冰醋酸）、乙基麦芽酚、甘氨酸（增味剂）、食品用香精、焦糖色、辣椒红、β-胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的多种，加工而成含两种或两种以上调味料。

（4） 酱腌菜包：以豆角、莲藕片（藕）、萝卜、生姜、芽菜、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、海带、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、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、鸡粉调味料、香辛料（辣椒、花椒、八角、肉豆蔻、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜中的一种或几种）、白芷、桂皮、芝麻、酵母抽提物、乳酸、柠檬酸、黄原胶、DL-苹果酸、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒红、辣椒油树脂、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、三氯蔗糖、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、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。

（5） 脱水蔬菜包：以脱水（高丽菜、青梗菜、裙带菜、芫荽（香菜）、胡萝卜、（香）葱、蒜苗、菠菜、万年青、玉米粒、芝麻叶、小白菜、油麦菜、西蓝花、菠菜、白萝卜）中的一种或多

种为主要原料，添加或不添加枸杞、烘焙大豆、姜、白芝麻、葵花籽仁、虾皮、海苔、紫菜、海带、脱水鸡蛋粒、脱水香菇、木耳（丝）中的一种或多种制成。

（6）紫菜蛋汤调味料包（固态复合调味料）：以鸡蛋、紫菜为原料，添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽（香菜）、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（又名呈味核苷酸二钠）、 β -胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

（7）紫菜虾皮包（固态复合调味料）：以紫菜、虾皮为原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽（香菜）、（大）葱、（生）姜、蒜苗、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、裙带菜、海苔、高丽菜、木耳丝、枸杞、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、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、山楂、月桂、甘草、山奈、木姜子、多香果中的一种或几种）、芒果、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（又名呈味核苷酸二钠）中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

（8）熟制坚果及豆包：以花生仁、豌豆、大豆（黄豆）、芝麻中的一种或几种为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、大豆油、花生油、菜籽油、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、芝麻、辣椒、香辛料（白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、丁香、肉豆蔻、高良姜、砂仁、山楂、月桂、山奈、木姜子中的一种或几种）、淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、草果、白砂糖、麦芽糊精、果葡糖浆、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、柠檬酸、碳酸氢钠、食用香精（香料）中的一种或多种制成。

（9）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、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（又名呈味核苷酸二钠）、山梨酸钾、食用香精中的一种或多种制成的非即食产品。

编制说明

本标准适用于以挂面（普通挂面或花色挂面）为原料，搭配外购调味包【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、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、熟制坚果及豆包、大豆蛋白制品包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食调味挂面。

普通挂面以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱），加入生活饮用水，经和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、包装加工而成的普通挂面。

花色挂面是以小麦粉为原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋全蛋粉、全麦粉、荞麦粉、苦荞粉、小麦胚粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、魔芋精粉、米胚膳食纤维粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉、抹茶粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、褐藻酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

外购调味包【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、脱水蔬菜包、紫菜蛋汤调味料包、紫菜虾皮包、熟制坚果及豆包、大豆蛋白制品包】的配料详见附录A。

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，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。

遂平益康面粉有限公司