



411024S-2021



西平杨阳食品科技有限公司企业标准

Q/XYS 0001S-2021

调味面制品

2021-05-17 发布

2021-05-17 实施

西平杨阳食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由西平杨阳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴赦成。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、乳粉、麦芽糊精、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉）、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味中的一种或几种）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果（核桃、腰果）、干果（葡萄干）、可可粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、八角茴香精油香精、肉桂精油香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、葡萄糖、甘油（丙三醇）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、乙基麦芽酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、辣椒红、姜黄、栀子黄、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树

脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种)中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为:牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、鱼肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、川辣风味调味面制品、香甜风味调味面制品、酸菜风味调味面制品、烧烤风味调味面制品、黑鸭风味调味面制品、迷迭香风味调味面制品、葱香风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、芝麻风味调味面制品、苹果风味调味面制品、香蕉风味调味面制品、草莓风味调味面制品、芒果风味调味面制品、桔子风味调味面制品、葡萄风味调味面制品、西瓜风味调味面制品、奶香风味调味面制品、巧克力风味调味面制品、花生风味调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.26 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、百里香、香叶(月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂 1 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》2016 年第 8 号的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.39 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.47 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.49 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 酸菜应符合 GB 2714 的规定。

- 2.1.53 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.54 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.56 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.57 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.58 复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.59 马铃薯粉、大米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.61 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.62 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 干果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.64 菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.70 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.71 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定。
- 2.1.72 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.76 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.77 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.78 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.79 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.80 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.82 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.83 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.84D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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) ≤	24	GB 5009. 3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/(%) ≤	4. 2	GB 5009. 44
脂肪/(g/100g) ≤	25	GB 5009. 6
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	0. 25	GB 5009. 227
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) ≤	5	GB 5009. 22
^a 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/(g/kg) ≤	1. 6	GB 5009. 97
^a N-[N-(3, 3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L- 苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）/(g/kg) ≤	0. 06	GB 5009. 247
^a 三氯蔗糖/(g/kg) ≤	0. 6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计）/(g/kg) ≤	0. 2	GB 5009. 32
^a 茶多酚（以油脂中的儿茶素计）/(g/kg) ≤	0. 2	SN/T 3848
^a 栀子黄/(g/kg) ≤	1. 3	GB 5009. 149
^a 姜黄素/(g/kg) ≤	0. 5	SN/T 4890
^a 没食子酸丙酯（以油脂中的含量计）/(g/kg) ≤	0. 1	GB 5009. 32
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；		
2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		

3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）混合使用，各自用量占 GB 2760 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	1	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
霉菌/（CFU/g） ≤	150				GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

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；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

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、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:

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



黑糖糖浆



2019-05-28 发布

2019-06-28 实施



广西美源生物科技食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。

本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 20882 果葡糖浆
GB/T 20885 葡萄糖浆
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 35884 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

3.1.3 果葡糖浆

Q/WJF 0002S—2019

应符合GB/T 20882的规定。

3.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

3.4 生物指标

螨：不得检出。

4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

Q/WJF 0002S—2019

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

6.3 生物指标 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1 kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1 kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的 3.2、3.3、3.4 和 4 规定的项目。

7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输

8.1 包装

8.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

8.1.2 净含量应符合国家相关规定。

8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、乳粉、麦芽糊精、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- δ -内酯、玉米淀粉）、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味中的一种或几种）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果（核桃、腰果）、干果（葡萄干）、可可粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、八角茴香精油香精、肉桂精油香精中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、葡萄糖、甘油（丙三醇）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、乙基麦芽酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、辣椒红、姜黄、栀子黄、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。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》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。

西平杨阳食品科技有限公司

H N

Q B