



411411S-2021



河南省丽星亿源食品有限公司企业标准

Q/HLYS 0002S-2021

方便湿面

2021-06-30 发布

2021-06-30 实施

河南省丽星亿源食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省丽星亿源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宗国强。

H N

Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的分类、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，添加或不添加食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、水果粉（草莓粉、苹果粉、菠萝粉、芒果粉、香蕉粉、木瓜粉、橙子粉、梨粉中的一种或几种）、蔬菜粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、芹菜粉中的一种或几种）、山药粉、麦苗汁（青汁）、鲜蛋（去壳）、全蛋粉、蛋黄粉、谷朊粉、食用植物油（花生油、橄榄油、菜籽油、玉米油、芝麻油、大豆油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、栀子黄、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制（竖切、横切）、包装、杀菌而成的方便湿面包。添加外购配料包（辣椒油包、调味辣油包、调味酱包、调味汁包、调味酱油包₁、调味酱油包₂、调味芝麻酱包、调味粉包、料汁包、菜包、五香花生包、黑椒牛肉包、意式肉酱包、咖喱鸡丁包、黑胡椒包、芝麻海苔包中的一种或多种）组合包装而成的方便湿面。

辣椒油包（液态复合调味料）：植物油、芝麻酱、辣椒、花生酱、大葱、芝麻、香辛料、食品添加剂（维生素E）。

调味汁包（液态复合调味料）：红糖、果葡糖浆（食用玉米淀粉、水、焦亚硫酸钠）、饮用水、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯）、食用盐。

调味酱油包₁（液态复合调味料）：酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、焦糖色、果葡糖浆、苯甲酸钠）、饮用水、酿造食醋、白砂糖、姜、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）。

调味酱油包₂（液态复合调味料）：酿造酱油（水、非转基因大豆、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、焦糖色、5'-鸟苷酸二钠、甘草酸一钾）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、白砂糖、酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）。

调味粉包：鸡精调味料、炒黄豆粉、香辛料、食用盐。

五香花生包：五香花生（花生、白砂糖、植物油、食用盐、香辛料）。

调味酱包（半固态复合调味料）：植物油、臭豆腐（豆干）、辣椒、芝麻、香辛料、食用香精、辣椒红。

调味芝麻酱包：芝麻酱、植物油、花生酱（花生）、食用香精（芝麻香精）。

调味辣油包：植物油、食用牛油、辣椒、香辛料、食用香精（牛肉香精）、食用盐。

料汁包：饮用水、酿造酱油、鸡汁调味料、食用盐。

菜包：炒芝麻、脱水葱。

黑椒牛肉包（半固态复合调味料）：杏鲍菇、水、牛肉、植物油、洋葱、酿造酱油、蚝油、食用盐、鸡精调味料、料酒调味料、黑胡椒、蒜、白砂糖、味精、姜、大葱、黄原胶。

意式肉酱包（半固态复合调味料）：番茄、番茄酱、植物油、鸡肉、洋葱、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、蒜、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

咖喱鸡丁包（半固态复合调味料）：植物油、鸡肉、咖喱粉、洋葱、食用盐、花生酱、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

黑胡椒包：黑胡椒。

芝麻海苔包：芝麻、海苔。

根据包装工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便湿面、臭豆腐拌面、热干面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.5 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.6 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.7 辣椒油包、调味辣油包、调味酱包、调味汁包、调味酱油包₁、调味酱油包₂、调味粉包、料汁包、黑椒牛肉包、意式肉酱包、咖喱鸡丁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 五香花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.14 菜包、芝麻海苔包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 水果粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 鲜蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.20 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.21 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 麦苗汁（青汁）应符合 Q/AHXPP 的规定, 见附录 A。
- 2.1.24 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 黑胡椒包应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.33 山药粉应无污染, 并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 调味芝麻酱包应符合 SB/T 11194 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	方便湿面和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g, 置于洁净瓷盘中, 在自然光下观察其性状、色泽, 闻其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
性状	方便湿面和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便湿面和配料包具有各自特有的滋、气味, 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) (仅适用于方便湿面包)	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计) / (g/100g) (仅适用于添加食用盐的方便湿面包)	≤ 2.5	GB 5009.44
酸度(以湿基计) / (° T) (仅适用于方便湿面包)	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) (适用于辣椒油包、调味辣油包、五香花生包、调味芝麻酱包、黑椒牛肉包、意式肉酱包、咖喱鸡丁包、芝麻海苔包)	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值（以脂肪计）/（g/100g）（适用于辣椒油包、调味辣油包、五香花生包、调味芝麻酱包、调味酱包、黑椒牛肉包、意式肉酱包、咖喱鸡丁包、芝麻海苔包）	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计）/（g/kg）（仅适用于调味酱油包 ₁ 、调味酱油包 ₂ 、意式肉酱包、咖喱鸡丁包）	≤	1.0	GB 5009.28
磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】/（g/kg）（仅适用于方便湿面包）	≤	5.0	GB 5009.256
栀子黄/（g/kg）（仅适用于方便湿面包）	≤	1.0	GB 5009.149
展青霉素/（μg/kg）（仅适用于添加苹果粉的方便湿面包）	≤	20	GB 5009.185
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。其中铅适用于方便湿面包和配料包混合后进行检验。同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 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	
^b 菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注 1： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； ^b 适用于方便湿面包和配料包的混合检验； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于方便湿面包）、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于方便湿面包和配料包的混合检验）、大肠菌群（适用于方便湿面包和配料包的混合检验）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A

安徽省卫生和计划生育委员会
备案号：340820190046S
备案日期：2019-06-28（有效期3年）

Q/AHXPP

安徽凤阳香飘飘农产品开发有限公司食品安全企业标准

Q/AHXPP 0004S—2019
代替 Q/AHXPP 0004S—2018

麦苗汁（青汁）

2019-06-01 发布

2019-07-30 实施

安徽凤阳香飘飘农产品开发有限公司 发布

Q/AHXPP 0004S—2019

前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，贯彻执行强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，比较了GB 17325《食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）》进行编写。

本标准与被替代标准相比，主要变化如下：

- 规范性引用文件进行了更新；
- 变更了要求；
- 对文字进行了梳理。

本标准由安徽凤阳香飘飘农产品开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：许开如。

本标准于2016年2月首次发布，2018年11月第一次修订，2019年6月第二次修订。

本标准有效期三年。



麦苗汁（青汁）

1 范围

本标准规定了麦苗汁（青汁）的术语和定义、要求、食品添加剂、食品生产加工过程中的卫生要求、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于第3章术语和定义中规定的产品的生产、销售、检验。

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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.13	食品安全国家标准 食品中铜的测定
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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 25572	食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
NY/T 761	蔬菜和水果中有机磷、有机氯、拟除虫菊酯和氨基甲酸酯类农药多残留的测定
JJP 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 麦苗汁（青汁）

是以小麦苗、艾草粉、蔬菜为原料，添加氢氧化钙，经分拣、清洗、粉碎、取汁、调配、灌装、成品等工艺加工制成的麦苗汁（青汁）（以下简称产品）

4 要求

Q/AH00PP 0004S—2019

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 氢氧化钙：应符合 GB 35572 的规定。
- 4.1.3 小麦苗、蔬菜：应新鲜，无污染，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 及国家相应的安全标准和/或有关规定的要求。
- 4.1.4 艾草粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.5 其它食品原料：应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 29921 的规定并不得添加非食用物质。

4.2 感官要求

表1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取一定量混合均匀的被测样品置 50ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽，鉴别气味，品尝滋味，检查其有无异物
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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
铜(以 Cu 计)/(mg/L)	≤ 5.0	GB 5009.13
总砷(以 As 计)/(mg/L)	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.45	GB 5009.12
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定	
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定	
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定	

4.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定，并按JJF 1070的规定进行检验。

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂的质量应符合相关国家标准和行业标准的要求。
- 5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、净含量允差。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每半年进行一次检验；
- b) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批与抽样

在成品库以随机抽样方法抽取样品，抽样基数不得低于100个最小包装，总重量不低于30kg，抽取样品不少于20个最小包装，重量不低于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

7.3 判定规则

- 7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；
- 7.3.2 感官指标不合格的，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；
- 7.3.3 除感官指标外有一项不合格的，允许在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，判定以复检结果为准，若仍有一项指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.3 包装

包装封口应严密，无泄露，不得有破损，包装材料应符合相应的标准和卫生要求。

8.4 运输

运输工具应清洁卫生，运输过程中防止日晒、雨淋、重压，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

8.5 贮存

产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉的室内，不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。

Q/AHXPP 0004S—2019

9 保质期

产品自生产之日起，常温保存3个月，开封后应冷藏保存，冷冻或冷藏条件下，产品的保质期为18个月。



安徽省卫生和计划生育

Q/AHXPP 0004S—2019

艾草粉应符合衢州市艾康农产品有限公司备案的《艾草粉》Q/QAK 0002S-2018及修改单的要求。（衢州市艾康农产品有限公司制定）

附 录 A
（规范性附录）
艾草粉的质量要求

A.1 定义

是以艾草为主要原料，经清洗、蒸煮、冷却、脱水、挑选、二次脱水、绞碎、干燥、粉碎等工序制成的艾草粉。

A.2 艾草粉的质量要求

艾草粉的质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 艾草粉的质量要求

项目	指标
色泽	具有该品种应有的色泽
滋味与气味	具有该品种应有的滋味及气味，无异味
组织状态	整齐、均匀、无病虫害、无霉变、无杂质
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 8.0
总灰分/(g/100g)	≤ 6.0
酸不溶性灰分/(g/100g)	≤ 1.5
铅/(mg/kg)	≤ 0.9
总砷/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞/(mg/kg)	≤ 0.01
镉/(mg/kg)	≤ 0.2
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05
甲胺磷/(mg/kg)	≤ 0.05
敌敌畏/(mg/kg)	≤ 0.2
杀螟硫磷/(mg/kg)	≤ 0.5
氨基酯/(mg/kg)	≤ 1
菌落总数/(cfu/g)	≤ 100 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 500

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、水果粉（草莓粉、苹果粉、菠萝粉、芒果粉、香蕉粉、木瓜粉、橙子粉、梨粉中的一种或几种）、蔬菜粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红甜菜粉、菠菜粉、芹菜粉中的一种或几种）、山药粉、麦苗汁（青汁）、鲜蛋（去壳）、全蛋粉、蛋黄粉、谷朊粉、食用植物油（花生油、橄榄油、菜籽油、玉米油、芝麻油、大豆油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、栀子黄、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸、乳酸钠、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制（竖切、横切）、包装、杀菌而成的方便湿面包。添加外购配料包（辣椒油包、调味辣油包、调味酱包、调味汁包、调味酱油包₁、调味酱油包₂、调味芝麻酱包、调味粉包、料汁包、菜包、五香花生包、黑椒牛肉包、意式肉酱包、咖喱鸡丁包、黑胡椒包、芝麻海苔包中的一种或多种）组合包装而成的方便湿面。

辣椒油包（液态复合调味料）：植物油、芝麻酱、辣椒、花生酱、大葱、芝麻、香辛料、食品添加剂（维生素E）。

调味汁包（液态复合调味料）：红糖、果葡糖浆（食用玉米淀粉、水、焦亚硫酸钠）、饮用水、食品添加剂（羟丙基二淀粉磷酸酯）、食用盐。

调味酱油包₁（液态复合调味料）：酿造酱油（水、非转基因黄豆、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、焦糖色、果葡糖浆、苯甲酸钠）、饮用水、酿造食醋、白砂糖、姜、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）。

调味酱油包₂（液态复合调味料）：酿造酱油（水、非转基因大豆、食用盐、小麦粉、谷氨酸钠、白砂糖、山梨酸钾、焦糖色、5'-鸟苷酸二钠、甘草酸一钾）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、白砂糖、酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）。

调味粉包：鸡精调味料、炒黄豆粉、香辛料、食用盐。

五香花生包：五香花生（花生、白砂糖、植物油、食用盐、香辛料）。

调味酱包（半固态复合调味料）：植物油、臭豆腐（豆干）、辣椒、芝麻、香辛料、食用香精、辣椒红。

调味芝麻酱包：芝麻酱、植物油、花生酱（花生）、食用香精（芝麻香精）。

调味辣油包：植物油、食用牛油、辣椒、香辛料、食用香精（牛肉香精）、食用盐。

料汁包：饮用水、酿造酱油、鸡汁调味料、食用盐。

菜包：炒芝麻、脱水葱。

黑椒牛肉包（半固态复合调味料）：杏鲍菇、水、牛肉、植物油、洋葱、酿造酱油、蚝

油、食用盐、鸡精调味料、料酒调味料、黑胡椒、蒜、白砂糖、味精、姜、大葱、黄原胶。

意式肉酱包（半固态复合调味料）：番茄、番茄酱、植物油、鸡肉、洋葱、白砂糖、食用盐、鸡精调味料、蒜、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、DL-苹果酸、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

咖喱鸡丁包（半固态复合调味料）：植物油、鸡肉、咖喱粉、洋葱、食用盐、花生酱、白砂糖、味精、鸡精调味料、蒜、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素。

黑胡椒包：黑胡椒。

芝麻海苔包：芝麻、海苔。

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提供依据。

本标准中方便湿面包在 GB 2760 中的类别为方便米面制品类别号为 06.07。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省丽星亿源食品有限公司

Q B