



410194S-2022



周口市雪荣面粉有限公司企业标准

Q/ZXM 0004S-2022

---

# 挂面及花色挂面（附调味包）

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

---

周口市雪荣面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由周口市雪荣面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国强。

H N  
Q B

## 挂面及花色挂面（附调味包）

### 1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以挂面、花色挂面中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、液态复合调味料包、葱油酱包（半固态复合调味料）、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）、蔬菜罐头包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包（豆制品）、紫菜蛋汤调味料包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、调味油包、辣椒油包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

**挂面：**以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量等工艺制成的挂面。

**花色挂面：**以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或几种，添加食用盐、食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量等工艺制成的花色挂面。

**固态复合调味料包：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、木姜子油、藤椒油、蚝油、虾油、食用猪油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素E）、牛油、羊油、牛骨油、食用鸡油、稀奶油、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、调味料酒、食用盐、味精、酱油、食醋、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、葱、姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青花椒、藤椒、白胡椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉（大豆）、磷脂、牛脂（含维生素E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、

乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、乙基麦芽酚、水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味（大豆）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、面包糠（小麦粉、植物油、食用葡萄糖、食用盐、酵母、硫酸钙、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、豌豆、海青菜、食用猪油（含维生素 E）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、芥末调味料、芥末油、菠菜、白芝麻、胡萝卜中的多种制成含有两种或两种以上调味料。

**液态复合调味料（调味酱油包、调味汁包、料汁包）：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、木姜子油、藤椒油、蚝油、（精炼）牛油、（精炼）羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素 E）、稀奶油（含卡拉胶）、黄油（稀奶油）、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱（青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色）、羊骨高汤（羊骨、羊肉、水、食用盐）、鸡肉提取物、羊骨抽提物（羊骨、水、食用盐）、鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、牛奶、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油（水、非转基因大豆、食用盐、焦糖色、小麦粉、谷氨酸钠、果葡糖浆、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖）、酿造食醋、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、番茄、芹菜、罗勒、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、高粱、大麦、豌豆、食用小麦麸皮、紫菜、（大）葱、（生）姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青花椒、黑胡椒、藤椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂（含维生素 E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液、食用香精香料、生活饮用水、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、骨汤香精、辣椒调味油（大豆油、干辣椒）、发酵调味料（水、糯米、食用葡萄糖）、花椒调味油（菜籽油、花椒）中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

**葱油酱包、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、熟香菜籽油（菜籽油、生姜）、调味油【大豆油，添加香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、小茴香中的一种或几种）、桂皮、白芷、芝麻中的几种】、芝麻油、木姜子油、藤椒油、蚝油、虾油、牛油、羊油、牛骨油、鸡油、鸡油（食用鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、猪油（食用猪油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯）、食用猪油（含没食子酸丙酯）、食用猪油、食用羊油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素E）、炼乳、稀奶油（含卡拉胶）、黄油（稀奶油）、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、培根、猪皮、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤（猪骨、水、食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、白芷、姜、葱中的几种）、鸡骨原汤（鸡骨、水、食用盐）、食用鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱[猪骨汤精、调味猪油、食用盐、谷氨酸钠、水解动物蛋白、水、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠]、红烧排骨酱（猪骨汤精、猪油、酿造酱油、白砂糖、食用盐、水、焦糖色）、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱（青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色）、羊骨高汤（羊骨、羊肉、水、食用盐）、牛奶、鸡肉提取物、羊骨抽提物（羊骨、水、食用盐）、鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、调味料酒、葡萄酒、食用盐、味精、食醋、酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、香菇、姬松茸、杏鲍菇、平菇、茶树菇、金针菇、番茄、芹菜、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、薄荷、罗勒、（大）葱、（生）姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、木姜子、芒果、多香果中的一种或几种）、白芷、草果、山楂、桂皮、丁香、蒜泥、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、肉味调味粉（食用盐、食用香精香料、大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、酵母抽提物、葡萄糖中的几种，包含两种或两种以上调味料）、磷脂、牛脂（含维生素E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒调味油（大豆油、干辣椒）、发酵调味料（水、糯米、食用葡萄糖）、花椒调味油（菜籽油、花椒）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨

酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液（大豆）、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、虾肉香精、乙基麦芽酚、生活饮用水、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、乳酸链球菌素、维生素 E、蛹虫草中的多种制成含有两种或两种以上调味料。

**调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）：**以豆角、莲藕片（藕）、白萝卜、生姜、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、辣椒、土豆、芥菜、白菜、莴笋、豇豆中的一种或多种和植物油（大豆色拉油、大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加黑木耳、海带、洋葱、玉米、水、酱油、食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、香辛料（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、辣椒、芝麻、酵母抽提物、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、食用香精）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、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、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、胭脂红、柠檬黄、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、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。

**蔬菜罐头包：**以竹笋（笋）、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、白萝卜、土豆、莲藕中的一种或多种为主要原料，添加或不添加海带、水、食用盐、柠檬酸、酱油、食醋、白砂糖、味精、芝麻、辣椒、香辛料（白胡椒、花椒、八角、小茴香、孜然、胡椒、辣椒、丁香、肉豆蔻、高良姜、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种）、桂皮、砂仁、山楂中的一种或多种制成。

**脱水蔬菜包：**以脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿（香菜）、脱水胡萝卜、脱水（香）葱、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水玉米粒、芝麻叶、脱水小白菜、脱水油麦菜、脱水西蓝花、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、重瓣红玫瑰、（炒）黄豆、青豆、姜、白芝麻、虾皮、海苔、紫菜、海带、脱水鸡蛋粒、脱水香菇、木耳（丝）、豆棒（豆制品）、蛹虫草中的一种或多种制成。

**熟制花生包（油炸产品）：**以花生仁为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、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、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、月桂、山奈、木姜子中的一种或几种）、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**熟制青豆包（油炸产品）：**以豌豆为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、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、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、辣椒、丁香、肉豆蔻、高良姜、草

果、砂仁、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种)、淀粉(食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种)、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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**熟制芝麻包:**以白芝麻或黑芝麻为原料炒制而成。

**熟制海鲜包:**以(冷冻)鱿鱼足、(冷冻)虾仁、扇贝柱、鱼糜、杂色蛤中的一种或多种为主要原料,添加或不添加葵花籽油、姜油、大蒜油、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、甘油中的一种或多种制成。

**熟肉制品包:**以牛肉、鸭脖、猪肉、猪肚、猪大肠、培根、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、腊肉(猪肉)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加生活饮用水、香菇、杏鲍菇、白平菇、灰平菇、茶树菇、金针菇、姬菇、姬松茸、蛹虫草、黑木耳、芹菜、胡萝卜、白萝卜、白菜、芥菜、植物油(菜籽油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种)、蚝油【水、蚝汁(蚝、水、食用盐)】、酱油、虾油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、木姜子油、黄油(稀奶油)、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪肚鸡风味汤、红油郫县豆瓣酱(红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、菜籽油、山梨酸钾)、豆豉、郫县豆瓣、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、藤椒油、食用盐、赤砂糖、白砂糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糊精、绵白糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、麦芽糖浆、食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆、芝麻、辣椒、(大)葱、(生)姜、藤椒、白芷、花生、黄豆、香辛料(姜、葱、大蒜、藤椒、花椒、八角、小茴香、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、多香果、孜然中的一种或几种)、桂皮、芒果、辣椒干、泡(生)姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡(辣)椒、泡小米椒、大豆蛋白、酱油粉、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、松茸粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、黄酒、(浓香型)白酒、调味料酒、牛奶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、虾肉香精、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种制成。

**卤蛋包:**以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料,添加或不添加水、食用盐、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糖、食醋、酱油、白醋、香辣红油、食用植物油(菜籽油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种)、泡椒、芝麻、(生)姜、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、肉豆蔻、丁香、黑胡椒、白胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、木姜子、多香果中的一种或几种)、芒

果、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、D-抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**豆腐干包(豆制品)：**以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料中的一种或多种制成。

**紫菜蛋汤调味料包：**以鸡蛋、紫菜为主要原料，添加鸡粉调味料、麦芽糊精、茺荂、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）、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

**大豆蛋白制品包：**以大豆蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、水、植物油（菜籽油、大豆色拉油、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、黑胡椒、白胡椒、高良姜中的一种或几种）、酵母抽提物、酱油、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。

**紫菜虾皮包：**以紫菜、虾皮为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、茺荂（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、黑胡椒、白胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、白芷、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。

**调味油包、辣椒油包：**以大豆油、辣椒为主要原料，添加食用盐、辣椒油树脂、芝麻、辣椒红、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、辣味香精、维生素E中的几种制成的含有两种或两种以上调味料。

据原料不同分为挂面（附调味包）、花色挂面（附调味包）、热干面风味挂面（附调味包）、重庆小面（附调味包）、黑椒牛肉拌面（附调味包）、火鸡拌面（附调味包）、重庆小面干溜面（附调味包）、酸辣荞麦面（附调味包）、绿豆风味挂面（附调味包）、燕麦风味挂面（附调味包）、藜麦风味挂面（附调味包）、荞麦风味挂面（附调味包）。

## 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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉、苦荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、菠菜粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 固态复合调味料包、葱油酱包、调味芝麻酱包、液态复合调味料、调味油包、辣椒油包包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 调味芽菜包、老坛酸豆角包、红油豇豆包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 蔬菜罐头包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.20 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.21 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.24 黑小麦粉、莜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 青稞粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 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    | 具有本产品应有的性状       | 取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，沸水煮熟后品其滋味。 |
| 色泽    | 具有产品应有的色泽        |   |
| 气味、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，无异味 |   |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质        |   |

2.3 理化指标

## 2.3.1 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 <sup>a</sup> , %  |      | ≤ 14.5 | GB 5009.3   |
| 酸度 <sup>a</sup> , mL/10g   |      | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 自然断条率 <sup>a</sup> , %   | 普通挂面 | ≤ 5.0  | LS/T 3212   |
|  | 花色挂面 | ≤ 10.0 |             |
| 熟断条率 <sup>a</sup> , %  | 普通挂面 | ≤ 5.0  | LS/T 3212   |
|  | 花色挂面 | ≤ 10.0 |             |
| 烹调损失率 <sup>a</sup> , %   | 普通挂面 | ≤ 10.0 | LS/T 3212   |
|  | 花色挂面 | ≤ 15.0 |             |
| *铅（以Pb计）, mg/kg  |      | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 总砷（以As计）, mg/kg  |      | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg   |      | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 栀子黄, g/kg（仅适用于以小麦粉为主要原料的花色挂面）  |      | ≤ 0.3  | GB 5009.149 |
| 亚硝酸盐 <sup>b</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计）, mg/kg  |      | ≤ 20.0 | GB 5009.33  |
| 酸价 <sup>c</sup> （KOH）（以脂肪计）, mg/g  |      | ≤ 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计）, g/100g   |      | ≤ 0.5  | GB 5009.227 |
| 甲基汞 <sup>d</sup> （以Hg计）, mg/kg   |      | ≤ 0.5  | GB 5009.17  |
| 3-氯-1,2-丙二醇 <sup>e</sup> , mg/kg   |      | ≤ 0.4  | GB 5009.191 |
| <p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p><sup>a</sup>仅适用于挂面的检验。</p> <p><sup>b</sup>仅适用于酱腌菜包的检验。</p> <p><sup>c</sup>仅适用于熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包、葱油酱包、调味芝麻酱包的检验。</p> <p><sup>d</sup>仅适用于熟制海鲜包的检验。</p> <p><sup>e</sup>仅适用于调味包中添加酸水解植物蛋白调味液、水解植物蛋白粉的产品检验。</p> <p>其中总砷、铅指标仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。</p> |      |        |             |

## 2.3.2 固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表3的规定。

表3

| 项 目                             | 指 标   | 检验方法       |
|---------------------------------|-------|------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）, g/kg | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |

|  |   |      |             |
|--|---|------|-------------|
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg   | ≤ | 0.6  | GB 5009.28  |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg  | ≤ | 2.0  | GB 5009.263 |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg   | ≤ | 0.5  | GB 5009.121 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素），g/kg   | ≤ | 0.25 | GB 22255    |
| 核黄素 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.05 | GB 5009.85  |
| <p>a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> |   |      |             |

### 2.3.3 半固态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表 4 的规定。

表 4

| 项    目   | 指    标 | 检验方法          |
|--|--------|---------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg                                  | ≤1.0   | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg                                  | ≤1.0   | GB 5009.28    |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜）， g/kg                           | ≤2.0   | GB 5009.263   |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg                                | ≤0.5   | GB 5009.121   |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素）， g/kg                                  | ≤0.25  | GB 22255      |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ， g/kg                                     | ≤0.075 | GB 5009.278   |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg                                       | ≤2.0   | GB 5009.83    |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ， g/kg  | ≤1.5   | GB 5009.149   |
| 日落黄 <sup>a</sup> ， g/kg  | ≤0.5   | GB 5009.35    |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ， g/kg  | ≤0.5   | GB 5009.35    |
| 亮蓝 <sup>a</sup> ， g/kg   | ≤0.5   | GB 5009.35    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （又名安赛蜜）， g/kg                                | ≤0.5   | GB/T 5009.140 |
| a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。  |        |               |
| 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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 |        |               |

### 2.3.4 液态复合调味料包中食品添加剂的使用应符合表 5 的规定。

表 5

| 项 目                             | 指 标 | 检验方法       |
|---------------------------------|-----|------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg | 1.0 | GB 5009.28 |

|  |   |       |             |
|--|---|-------|-------------|
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计），g/kg   | ≤ | 1.0   | GB 5009.28  |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜），g/kg  | ≤ | 1.2   | GB 5009.263 |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg   | ≤ | 0.5   | GB 5009.121 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素），g/kg   | ≤ | 0.25  | GB 22255    |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ，g/kg  | ≤ | 0.075 | GB 5009.278 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg  | ≤ | 1.0   | GB 5009.83  |
| <sup>a</sup> 栀子黄，g/kg  | ≤ | 1.5   | GB 5009.149 |
| 日落黄 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.2   | GB 5009.35  |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> ，g/kg   | ≤ | 0.15  | GB 5009.35  |
| <p>a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> |   |       |             |

2.3.5 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表 6 的规定。

表 6

| 项 目                                    | 指 标     | 检验方法          |
|--|---------|---------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg        | ≤ 1.0   | GB 5009.28    |
| 苯甲酸钠 <sup>a</sup> （以苯甲酸计）， g/kg        | ≤ 1.0   | GB 5009.28    |
| 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>a</sup> （又名阿斯巴甜）， g/kg | ≤ 0.3   | GB 5009.263   |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg      | ≤ 1.0   | GB 5009.121   |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> （又名蔗糖素）， g/kg        | ≤ 0.25  | GB 22255      |
| 乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> ， g/kg           | ≤ 0.075 | GB 5009.278   |
| 焦亚硫酸钠 <sup>a</sup> （以二氧化硫残留量计）， g/kg   | ≤ 0.1   | GB 5009.34    |
| 糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计）， g/kg          | ≤ 0.15  | GB 5009.28    |
| 乙酰磺胺酸钾 <sup>a</sup> （又名安赛蜜）， g/kg      | ≤ 0.3   | GB/T 5009.140 |
| 胭脂红 <sup>a</sup> ， g/kg                | ≤ 0.05  | GB 5009.35    |
| 柠檬黄 <sup>a</sup> （以柠檬黄计）， g/kg         | ≤ 0.1   | GB 5009.35    |

a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

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 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.3.6 熟肉制品包中食品添加剂的使用应符合表 7 的规定。

表 7

| 项 目  | 指 标 | 检验方法  |             |
|--|-----|-------|-------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计）， g/kg                          | ≤   | 0.075 | GB 5009.28  |
| 双乙酸钠 <sup>a</sup> ， g/kg                                 | ≤   | 3.0   | GB 5009.277 |
| 脱氢乙酸钠 <sup>a</sup> （以脱氢乙酸计）， g/kg                        | ≤   | 0.5   | GB 5009.121 |
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ， g/kg                               | ≤   | 0.02  | GB 5009.83  |
| a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。                                      |     |       |             |
| 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。 |     |       |             |

2.3.7 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合 8 的规定。

表 8

| 项 目                       | 指 标  | 检验方法       |
|---------------------------|------|------------|
| β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg | ≤2.0 | GB 5009.83 |
| a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。       |      |            |

2.3.8 熟制花生包和熟制青豆包中食品添加剂的使用应符合表 9 的规定。

表 9

| 项    目                                  | 指    标 | 检验方法       |
|---|--------|------------|
| 糖精钠 <sup>a</sup> （以糖精计）， g/kg           | ≤1.0   | GB 5009.28 |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （以环己基氨基磺酸计）， g/kg | ≤1.2   | GB 5009.97 |
| 特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> （以油脂中的含量计）， g/kg   | ≤0.2   | GB 5009.32 |
| a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。                     |        |            |

2.3.9 大豆蛋白制品包中食品添加剂的使用应符合表 10 的规定。

表 10

| 项    目                         | 指    标 | 检验方法       |
|--------------------------------|--------|------------|
| 山梨酸钾 <sup>a</sup> （以山梨酸计），g/kg | ≤1.0   | GB 5009.28 |
| a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。            |        |            |

2.3.10 微生物限量

2.3.10.1 微生物限量应符合表 11 的规定。

表 11 微生物限量

| 项 目                 | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示） |   |                 |                 | 检验方法       |
|---------------------|---|---|-----------------|-----------------|------------|
|                     | n                                       | c | m               | M               |            |
| 菌落总数 <sup>b</sup>   | 5                                       | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群 <sup>b</sup>   | 5                                       | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | GB 4789.3  |
| 霉菌（仅适用于熟制芝麻包、熟制花生包、 | 25                                      |   |                 |                 | GB 4789.15 |

|                                     |   |   |                 |                 |             |
|-------------------------------------|---|---|-----------------|-----------------|-------------|
| 熟制青豆包) ≤                            |   |   |                 |                 |             |
| 沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g            | 5 | 0 | 0               | —               | GB 4789. 4  |
| 金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup>                | 5 | 1 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789. 10 |
| 单核细胞增生李斯特氏菌（仅适用于熟肉制品包）， /25g        | 5 | 0 | 0               | —               | GB 4789. 30 |
| 致泻大肠埃希氏菌（仅适用于熟肉制品包中以牛肉为主料的产品）， /25g | 5 | 0 | 0               | —               | GB 4789. 6  |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。         |   |   |                 |                 |             |
| b 适用于调味包充分混合后进行检验（罐头工艺的熟制料包除外）。     |   |   |                 |                 |             |

2.3.10.2 蔬菜罐头包、卤蛋包，罐头工艺的熟制料包的微生物限量

应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

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

## 编制说明

本标准适用于以挂面、花色挂面中的一种，搭配外购的相关风味的调味包【固态复合调味料包、液态复合调味料包、葱油酱包（半固态复合调味料）、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）、蔬菜罐头包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包（豆制品）、紫菜蛋汤调味料包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、调味油包、辣椒油包】中的一种或几种，组合包装而成的非即食产品。

**挂面：**以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量等工艺制成的挂面。

**花色挂面：**以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞麦粉和甜荞麦粉中的一种）、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉中的一种或几种，添加食用盐、食用玉米淀粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、藜麦粉、鸡全蛋粉、苦荞麦粉、菠菜粉、全麦粉、碳酸钠（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、栀子黄（仅用于以小麦粉为主要原料加工的产品）、山药粉中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量等工艺制成的花色挂面。

**固态复合调味料包：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、木姜子油、藤椒油、蚝油、虾油、食用猪油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素E）、牛油、羊油、牛骨油、食用鸡油、稀奶油、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、调味料酒、食用盐、味精、酱油、食醋、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、番茄、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、葱、姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉（大豆）、磷脂、牛脂（含维生素E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖。

糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、乙基麦芽酚、水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味（大豆）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、面包糠（小麦粉、植物油、食用葡萄糖、食用盐、酵母、硫酸钙、维生素 C、 $\alpha$ -淀粉酶、玉米淀粉、大豆粉）、豌豆、海青菜、食用猪油（含维生素 E）、食用鸡油（含特丁基对苯二酚）、芥末调味料、芥末油、菠菜、白芝麻、胡萝卜中的多种制成含有两种或两种以上调味料。

**液态复合调味料（调味酱油包、调味汁包、料汁包）：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、木姜子油、藤椒油、蚝油、（精炼）牛油、（精炼）羊油、牛骨油、食用鸡油、食用猪油、食用羊油、调味猪油（猪脂、红葱、维生素 E）、稀奶油（含卡拉胶）、黄油（稀奶油）、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱（青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色）、羊骨高汤（羊骨、羊肉、水、食用盐）、鸡肉提取物、羊骨抽提物（羊骨、水、食用盐）、鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、牛奶、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、酱油（水、非转基因大豆、食用盐、焦糖色、小麦粉、谷氨酸钠、果葡糖浆、呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、山梨酸钾、三氯蔗糖）、酿造食醋、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、番茄、芹菜、罗勒、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、高粱、大麦、豌豆、食用小麦麸皮、紫菜、（大）葱、（生）姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、桂皮、白芷、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、（泡）酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉（酵母抽提物、食用盐）、水解植物蛋白粉、磷脂、牛脂（含维生素 E）、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液、食用香精香料、生活饮用水、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、骨汤香精、辣椒调味油（大豆油、干辣椒）、发酵调味料（水、糯米、食用葡萄糖）、花椒调味油（菜籽油、花椒）中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

**葱油酱包、调味芝麻酱包（半固态复合调味料）：**以植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、熟香菜籽油（菜籽油、生姜）、调味油【大

豆油,添加香辛料(辣椒、花椒、藤椒、八角、小茴香中的一种或几种)、桂皮、白芷、芝麻中的几种】、芝麻油、木姜子油、藤椒油、蚝油、虾油、牛油、羊油、牛骨油、鸡油、鸡油(食用鸡油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯)、食用鸡油(含特丁基对苯二酚)、猪油(食用猪油、丁基羟基茴香醚、二丁基羟基甲苯)、食用猪油(含没食子酸丙酯)、食用猪油、食用羊油、调味猪油(猪脂、红葱、维生素E)、炼乳、稀奶油(含卡拉胶)、黄油(稀奶油)、虾、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、虾肉、猪肉、培根、猪皮、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、鸡骨、猪骨原汤(猪骨、水、食用盐、酿造酱油、味精、鸡粉调味料、辣椒、花椒、白芷、姜、葱中的几种)、鸡骨原汤(鸡骨、水、食用盐)、食用鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱[猪骨汤精、调味猪油、食用盐、谷氨酸钠、水解动物蛋白、水、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、琥珀酸二钠]、红烧排骨酱(猪骨汤精、猪油、酿造酱油、白砂糖、食用盐、水、焦糖色)、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱(青椒、花椒、藤椒、黄原胶、焦糖色)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、牛奶、鸡肉提取物、羊骨抽提物(羊骨、水、食用盐)、鸡骨抽提物(鸡骨、水、食用盐)、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、调味料酒、葡萄酒、食用盐、味精、食醋、酱油(含焦糖色)、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、食用葡萄糖、海藻糖、麦芽糊精、香菇、姬松茸、杏鲍菇、平菇、茶树菇、金针菇、番茄、芹菜、洋葱、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆、芝麻、花生、黄豆、紫菜、薄荷、罗勒、(大)葱、(生)姜、大蒜、辣椒、茺荑、花椒、青麻椒、黑胡椒、藤椒、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、辣椒、小茴香、孜然、胡椒、高良姜、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、木姜子、芒果、多香果中的一种或几种)、白芷、草果、山楂、桂皮、丁香、蒜泥、盐渍姜、盐渍萝卜、盐渍辣椒、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、肉豆蔻粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、肉味调味粉(食用盐、食用香精香料、大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油、酵母抽提物、葡萄糖中的几种,包含两种或两种以上调味料)、磷脂、牛脂(含维生素E)、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、碳酸氢钠、磷酸氢二钠、乙二胺四乙酸二钠、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜(含苯丙氨酸)】、乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)、单,双甘油脂肪酸酯、辣椒调味油(大豆油、干辣椒)、发酵调味料(水、糯米、食用葡萄糖)、花椒调味油(菜籽油、花椒)、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸、冰醋酸、辣椒红、焦糖色、辣椒油树脂、山梨酸钾、苯甲酸钠、三氯蔗糖、猪骨汤精、水解动物蛋白、酸水解植物蛋白调味液(大豆)、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、虾肉香精、乙基麦芽酚、生活饮用水、脱氢乙酸钠、 $\beta$ -胡萝卜素、栀子黄、日

落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、乳酸链球菌素、维生素 E、蛹虫草中的多种制成含有两种或两种以上调味料。

**调味芽菜包（酱腌菜）、老坛酸豆角包（酱腌菜）、红油豇豆包（酱腌菜）：**以豆角、莲藕片（藕）、白萝卜、生姜、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、辣椒、土豆、芥菜、白菜、莴笋、豇豆中的一种或多种和植物油（大豆色拉油、大豆油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、葵花籽油中的一种或几种）为主要原料，添加或不添加黑木耳、海带、洋葱、玉米、水、酱油、食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、香辛料（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、辣椒、芝麻、酵母抽提物、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、食用香精）、乳酸、冰乙酸、柠檬酸、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、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、糖精钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、三氯蔗糖、胭脂红、柠檬黄、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、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。

**蔬菜罐头包：**以竹笋（笋）、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、白萝卜、土豆、莲藕中的一种或多种为主要原料，添加或不添加海带、水、食用盐、柠檬酸、酱油、食醋、白砂糖、味精、芝麻、辣椒、香辛料（白胡椒、花椒、八角、小茴香、孜然、胡椒、辣椒、丁香、肉豆蔻、高良姜、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种）、桂皮、砂仁、山楂中的一种或多种制成。

**脱水蔬菜包：**以脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿（香菜）、脱水胡萝卜、脱水（香）葱、脱水蒜苗、脱水万年青、脱水玉米粒、芝麻叶、脱水小白菜、脱水油麦菜、脱水西蓝花、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、重瓣红玫瑰、（炒）黄豆、青豆、姜、白芝麻、虾皮、海苔、紫菜、海带、脱水鸡蛋粒、脱水香菇、木耳（丝）、豆棒（豆制品）、蛹虫草中的一种或多种制成。

**熟制花生包（油炸产品）：**以花生仁为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、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、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、月桂、山奈、木姜子中的一种或几种）、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**熟制青豆包（油炸产品）：**以豌豆为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、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、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、辣椒、丁香、肉豆蔻、高良姜、草果、砂仁、月桂、草果、山奈、木姜子中的一种或几种）、淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、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、特丁基对苯二酚(TBHQ)、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、糖精钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**熟制芝麻包:**以白芝麻或黑芝麻为原料炒制而成。

**熟制海鲜包:**以(冷冻)鱿鱼足、(冷冻)虾仁、扇贝柱、鱼糜、杂色蛤中的一种或多种为主要原料,添加或不添加葵花籽油、姜油、大蒜油、芝麻油、味精、食用盐、白砂糖、麦芽糖浆、食用玉米淀粉、碳酸氢钠、单,双甘油脂肪酸酯、甘油中的一种或多种制成。

**熟肉制品包:**以牛肉、鸭脖、猪肉、猪肚、猪大肠、培根、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、腊肉(猪肉)中的一种或多种为主要原料,添加或不添加生活饮用水、香菇、杏鲍菇、白平菇、灰平菇、茶树菇、金针菇、姬菇、姬松茸、蛹虫草、黑木耳、芹菜、胡萝卜、白萝卜、白菜、芥菜、植物油(菜籽油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种)、蚝油【水、蚝汁(蚝、水、食用盐)】、酱油、虾油、食用鸡油、食用猪油、食用牛油、食用羊油、木姜子油、黄油(稀奶油)、猪骨原汤、鸡骨原汤、猪肚鸡风味汤、红油郫县豆瓣酱(红辣椒、蚕豆仁、食用盐、小麦粉、菜籽油、山梨酸钾)、豆豉、郫县豆瓣、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、豆瓣酱、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、牛肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、藤椒油、食用盐、赤砂糖、白砂糖、海藻糖、麦芽糖、麦芽糊精、绵白糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、麦芽糖浆、食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆、芝麻、辣椒、(大)葱、(生)姜、藤椒、白芷、花生、黄豆、香辛料(姜、葱、大蒜、藤椒、花椒、八角、小茴香、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、多香果、孜然中的一种或几种)、桂皮、芒果、辣椒干、泡(生)姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡(辣)椒、泡小米椒、大豆蛋白、酱油粉、番茄粉、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、酵母粉、羊肉粉、牛肉粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、松茸粉、食用玉米淀粉、咖喱粉、全脂奶粉、小麦粉、酵母精粉(酵母抽提物、食用盐)、水解植物蛋白粉、黄酒、(浓香型)白酒、调味料酒、牛奶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸氢钠、抗坏血酸钠、酵母抽提物、鸡肉提取物、牛肉抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、乙基麦芽酚、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、 $\beta$ -胡萝卜素、黄原胶、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、猪肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、虾肉香精、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种制成。

**卤蛋包:**以鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料,添加或不添加水、食用盐、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、白砂糖、麦芽糖、食醋、酱油、白醋、香辣红油、食用植物油(菜籽油、大豆色拉油、棕榈油、芝麻油、葵花籽油、花生油、大豆油中的一种或几种)、泡椒、芝麻、(生)姜、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然、肉豆蔻、丁香、黑胡椒、白胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、月桂、甘草、山奈、木姜子、多香果中的一种或几种)、芒果、白芷、酵母抽提物、乙基麦芽酚、高粱红、谷氨酸钠、柠檬酸、乳酸、D-抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成。

**豆腐干包（豆制品）：**以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酱油、白砂糖、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料中的一种或多种制成。

**紫菜蛋汤调味料包：**以鸡蛋、紫菜为主要原料，添加鸡粉调味料、麦芽糊精、茺荑、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）、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种制成含有两种或两种以上调味料。

**大豆蛋白制品包：**以大豆蛋白、谷朊粉、低温食用豆粕为主要原料，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）、水、植物油（菜籽油、大豆色拉油、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、黑胡椒、白胡椒、高良姜中的一种或几种）、酵母抽提物、酱油、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。

**紫菜虾皮包：**以紫菜、虾皮为主要原料，添加或不添加鸡粉调味料、麦芽糊精、茺荑（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、黑胡椒、白胡椒、高良姜、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、白芷、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。

**调味油包、辣椒油包：**以大豆油、辣椒为主要原料，添加食用盐、辣椒油树脂、芝麻、辣椒红、八角、花椒、黑胡椒、白胡椒、洋葱、辣味香精、维生素E中的几种制成的含有两种或两种以上调味料。

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，参照参照 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准，作为本企业组织生产、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。