



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、莜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、芫荽、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、牛肉提取物、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、芫荽、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、芫荽、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、脱水芫荽（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、脱水西兰花、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、橄榄油、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、β-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、芫荽、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、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、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，
色泽	具有产品应有的色泽	嗅其气味，然后以温开水漱口，沸水煮熟后品其滋味。
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

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup>仅适用于挂面的检验。

<sup>b</sup>仅适用于酱腌菜包的检验。

<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。

<sup>d</sup>仅适用于熟制海鲜包的检验。

<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。

其中总砷、铅指标仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。

## 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

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。

### 2.3.3 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

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。

### 2.3.5 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表 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、莜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、芫荽、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、牛肉提取物、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、芫荽、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、芫荽、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、β-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、脱水芫荽（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、脱水西兰花、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、橄榄油、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、β-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、芫荽、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、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、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。

周口市雪荣面粉有限公司