



411227S-2022



开封市丽星食品有限公司企业标准

Q/KLS 0004S-2022

---

# 方便湿粉

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

---

开封市丽星食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性文件

本标准由开封市丽星食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宗国强。

H N

Q B

# 方便湿粉

## 1 范围

本标准规定了方便湿粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购方便湿粉包为主要原料，添加外购配料包【调味醋包、调味汁包、复合调味料包（汤包）、调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）、芝麻酱包、菜包、粉包或调味粉包、辣椒油包（辣油包）、花生包、豌豆包、金针菇包、笋包、榨菜包、鹌鹑蛋包、酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、花甲肉包、扇贝肉包、腐竹包、油丁包中的一种或多种】组合包装而成的方便湿粉。

**方便湿粉包：**以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料、添加饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）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）、包装而成的；

**调味醋包（液态复合调味料）：**饮用水、酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、酿造酱油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的几种；

**复合调味料包（汤包）（液态复合调味料）：**饮用水、鸭肉提取物、酵母抽提物、牛肉汤（饮用水、牛骨、牛肉、大葱、生姜）、精炼植物油、番茄酱、精炼牛油、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、葱、姜、泡椒（小米辣、水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、蒜、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料；

**调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）（半固态复合调味料）：**植物油、牛油（食用牛油）、甜面酱、郫县豆瓣、芝麻酱、食用鸭油、浓缩鸭汤【鸭肉、鸭油、饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、维生素E）、香辛料中的几种】、鸭血（鲜鸭血、水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶）、鸭肝、鸭食管、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、黄豆酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油（含或不含焦糖色）、食用盐、味精、辣椒、洋葱、芝麻、姜、花椒、大蒜、大葱、香辛料、白砂糖、酵母抽提物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，含两种或两种以上调味料；

**芝麻酱包（半固态复合调味料）：**芝麻酱、植物油、香辛料、食品添加剂（维生素E），含两种或两种以上调味料；

**菜包：**脱水葱、豆丁、枸杞、脱水香菜、脱水小香葱、脱水葱、脱水青梗菜、脱水胡萝卜

卜或脱水胡萝卜粒、脱水海带、豆段（大豆粉、饮用水）或豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）中的几种，加入或不加入芝麻或炒芝麻；

**调味汁包（液态复合调味料）：**酿造食醋【生活饮用水、高粱、麸皮、大曲（大麦、豌豆）、食用盐】、酿造酱油、食用香料；

**粉包或调味粉包（固态复合调味料）：**食用盐、辣椒、姜、大蒜、花椒、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味粉、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精香料中的几种，含两种或两种以上调味料；

**辣椒油包（或辣油包）（复合调味料）：**植物油、辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、香辛料、食品添加剂（辣椒红、维生素E中的一种或全部）中的几种，含两种或两种以上调味料；

**花生包（籽类）（熟）：**花生或花生仁、植物油、辣椒、花椒、麻椒、香辛料、食用盐、白砂糖、味精或食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种；

**豌豆包（籽类）（熟）：**豌豆、植物油、香辣牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、香辛料粉、食品用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）；

**金针菇包（腌渍食用菌）：**金针菇、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠）；

**笋包（腌渍蔬菜）：**酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠）、食用植物油、食用盐、辣椒；

**榨菜包（腌渍蔬菜）：**榨菜、食用盐、辣椒、植物油、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠）；

**鹌鹑蛋包（蛋制品）：**鹌鹑蛋、香辛料、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、植物油、食用盐、鸡精调味料、味精、食用香精香料；

**酱卤肉制品包：**以牛肉、鸭血、鸭肝、鸭肠中的一种为主要原料，添加鸭汤、鸡骨高汤、老母鸡鲜香粉（固态调味料）、精炼植物油、食用盐、白砂糖、白胡椒、生姜、甜面酱、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种）、食用香精中的几种；

**牛肚包（酱卤肉制品）：**以牛肚为主要原料，添加植物油、食用油、豆豉、大豆分离蛋白、饮用水、食用盐、白芝麻、辣椒粉、胡椒粉、红油、白砂糖、海藻糖、鸡精、味精、酿造酱油、大豆膳食纤维、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂（乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、甘氨酸、辣椒红）、食用香精香料中的几种；

**鸭血包：**鸭血、水、食用盐、香辛料；

**鸭杂包（酱卤肉制品）：**鸭血、鸭肝、鸭肠、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精香料）；

**花甲肉包（熟制动物性水产制品）：**花甲肉、大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、食用香精香料；

**扇贝肉包（熟制动物性水产制品）：**扇贝、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒油、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）；

**油丁包（豆制品）：**非转基因大豆、植物油、饮用水、食品添加剂（氯化镁）；

**腐竹包（豆制品）：**腐竹、植物油。

根据所用原辅料不同，产品分类为：红油流汁宽粉、麻酱流汁宽粉、港式肥牛汁粉、竹笋老鸭粉丝汤、番茄牛腩粉、鸭血粉丝汤、酸辣粉、麻辣粉、金汤爆肚粉。

## 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 红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 花甲肉包、扇贝肉包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 调味醋包、调味汁包、调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）、芝麻酱包、粉包或调味粉包、辣椒油包（辣油包）、复合调味料包（汤包）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 菜包应符合 SB/T 11194 和 Q/ZPS 0004S 的规定，见附录 A。

2.1.10 酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包应符合 GB/T 23586 的规定。

2.1.11 金针菇包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 腐竹包、油丁包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 笋包、榨菜包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.14 鹌鹑蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 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	方便湿粉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、
性状	方便湿粉和配料包具有各自应有的性状	

滋、气味	方便湿粉和配料包具有各自特有的滋、气味，无异味	色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无
杂质	无肉眼可见外来杂质	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) (仅适用于方便湿粉包) ≤	70	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) ≤	仅适用于方便湿粉包	5
	仅适用于调味醋包、调味汁包、调味酱包 (麻酱包、酱包、料理包)、复合调味料包 (汤包)	20
	仅适用于粉包或调味粉包	58
	仅适用于酱卤肉制品包、花生包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、鹌鹑蛋包、花甲肉包、豌豆包、扇贝肉包	10.0
	仅适用于金针菇包、榨菜包、笋包	15
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH) / (mg/g) 【适用于调味酱包 (麻酱包、酱包、料理包)、芝麻酱包、辣椒油包 (辣油包)、复合调味料包 (汤包)、花生包、豌豆包、油丁包】 ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) 【适用于调味酱包 (麻酱包、酱包、料理包)、芝麻酱包、辣椒油包 (辣油包)、复合调味料包 (汤包)、花生包、豌豆包、油丁包】 ≤	0.25	GB 5009.227
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) / (g/kg) ≤	仅适用于笋包、方便湿粉包中添加该食品添加剂的产品	1.0
	仅适用于牛肚包、鸭杂包	0.5
	仅适用于金针菇包	0.3
山梨酸钾 (以山梨酸计) / (g/kg) ≤	仅适用于调味酱包 (麻酱包、酱包、料理包)、复合调味料	1.0 GB 5009.28

	包(汤包)中添加该食品添加剂的产品		
	金针菇包	0.5	
	鸭杂包	0.075	
苯甲酸钠(以苯甲酸计)/(g/kg)(仅适用于榨菜包)	≤	1.0	GB 5009.28
双乙酸钠/(g/kg)(仅适用于牛肚包)	≤	3.0	GB 5009.277
糖精钠(以糖精计)/(g/kg)(仅适用于榨菜包)	≤	0.15	GB 5009.28
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)(仅适用于豌豆包)	≤	0.2	GB 5009.32
柠檬黄(以柠檬黄计)/(g/kg)(仅适用于榨菜包)	≤	0.1	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠/(g/kg) ≤	仅适用于金针菇包	0.2	SN/T 3855 或 GB
	仅适用于榨菜包	0.25	5009.278
二氧化硫残留量(以SO <sub>2</sub> 计)/(g/kg) ≤	仅适用于笋包	0.1	GB 5009.34
磷酸盐【以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计】/(g/kg)(仅适用于牛肚包)	≤	5.0	GB 5009.256
甜蜜素(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)(仅适用于榨菜包)	≤	1.0	GB 5009.97
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计)/(mg/kg)(仅适用于榨菜包、笋包)	≤	20	GB 5009.33
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)(仅适用于花甲肉包、扇贝肉包)	≤	0.5	GB 5009.17
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 其中铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于方便湿粉包和调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 GB 2760 规定的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>b</sup> 沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>d</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.30
<sup>d</sup> 致泻大肠埃希氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.6

注1: <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行;

<sup>b</sup>适用于方便湿粉包和配料包的混合检验;

<sup>c</sup>适用于酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包的检验;

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; 外购原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(仅适用于方便湿粉包)、净含量及允许短缺量、菌落总数(适用于方便湿粉包和调料包的混合检验)、大肠菌群(适用于方便湿粉包和调料包的混合检验)。型式检验按国家相关规定执行。



附录 A:



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0004S-2020

---

# 复配脱水蔬菜调味包

2020-02-04 发布

2020-02-04 实施

---

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

Q/ZPS 0004S-2020

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州烹小鲜食品有限公司。

本标准主要起草人：肖作斌、许豪杰、徐常青、张炜圆。

H N  
Q B

## 复配脱水蔬菜调味包

### 1 范围

本标准规定了复配脱水蔬菜调味包的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水番茄片中的一种或多种为主要原料，添加脱水辣椒圈、脱水香菇、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水虾皮、脱水鸡蛋粒、脱水玉米、炒芝麻、炒黄豆、枸杞、膨化豆制品（豆段）中的一种或多种，经调配、搅拌、筛理或不筛理、灭菌或不灭菌、包装加工而成的复配脱水蔬菜调味包。

### 2 要求

#### 2.1 原料要求

2.1.1 脱水蔬菜（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水葱、脱水香菜、脱水胡萝卜）应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.2 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.3 炒芝麻应符合 GB/T 11781 和 GB 19300 的规定。

2.1.4 脱水鸡蛋粒应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。

2.1.6 脱水辣椒圈应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.7 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。

2.1.8 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 脱水番茄片、脱水玉米应符合 GB 23787 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

Q/ZPS 0004S-2020

项目	要求	检验方法
性状	粉状、颗粒状、片状等固态形式，允许同时存在	取适量样品，置于洁净烧杯中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无霉变味，无异味	
色泽	具有该产品应有的色泽	
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	≤	10.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
总氮(以 N 计), g/100g	≥	0.2	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
总汞 <sup>b</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.01	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.02	GB/T 5009.19

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
<sup>a</sup> 仅适用于含脱水虾仁的产品检验；  
<sup>b</sup> 含脱水虾仁的产品除外。

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3MPN 计数法
霉菌, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

Q/ZPS 0004S-2020

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
----------------	---	---	-----	------	----------------

a 样品的分析及处理按 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

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国家有关规定及公告。

#### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制或外购方便湿粉包为主要原料，添加外购配料包【调味醋包、调味汁包、复合调味料包（汤包）、调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）、芝麻酱包、菜包、粉包或调味粉包、辣椒油包（辣油包）、花生包、豌豆包、金针菇包、笋包、榨菜包、鹌鹑蛋包、酱卤肉制品包、牛肚包、鸭血包、鸭杂包、花甲肉包、扇贝肉包、腐竹包、油丁包中的一种或多种】组合包装而成的方便湿粉。

**方便湿粉包：**以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料、添加饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂（柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或几种）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）、包装而成的；

**调味醋包（液态复合调味料）：**饮用水、酿造食醋（饮用水、高粱、麦麸、大麦、豌豆、食用盐）、酿造酱油、白砂糖、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的几种；

**复合调味料包（汤包）（液态复合调味料）：**饮用水、鸭肉提取物、酵母抽提物、牛肉汤（饮用水、牛骨、牛肉、大葱、生姜）、精炼植物油、番茄酱、精炼牛油、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、葱、姜、泡椒（小米辣、水、食用盐、柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、焦亚硫酸钠）、蒜、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾）、食用香精中的几种，含两种或两种以上调味料；

**调味酱包（麻酱包、酱包、料理包）（半固态复合调味料）：**植物油、牛油（食用牛油）、甜面酱、郫县豆瓣、芝麻酱、食用鸭油、浓缩鸭汤【鸭肉、鸭油、饮用水、食用盐、味精、白砂糖、鸡精调味料、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、维生素E）、香辛料中的几种】、鸭血（鲜鸭血、水、食用盐、柠檬酸钠、氯化钙、瓜尔胶）、鸭肝、鸭食管、鸡肉提取物（鸡肉、饮用水、食用盐、香辛料）、黄豆酱、鸡精调味料、鸡汁调味料、酿造酱油（含或不含焦糖色）、食用盐、味精、辣椒、洋葱、芝麻、姜、花椒、大蒜、大葱、香辛料、白砂糖、酵母抽提物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、维生素E、辣椒油树脂、山梨酸钾中的一种或几种）中的几种，含两种或两种以上调味料；

**芝麻酱包（半固态复合调味料）：**芝麻酱、植物油、香辛料、食品添加剂（维生素E），含两种或两种以上调味料；

**菜包：**脱水葱、豆丁、枸杞、脱水香菜、脱水小香葱、脱水葱、脱水青梗菜、脱水胡萝卜或脱水胡萝卜粒、脱水海带、豆段（大豆粉、饮用水）或豆段（大豆粉、饮用水、食用盐）

中的几种，加入或不加入芝麻或炒芝麻；

**调味汁包（液态复合调味料）：**酿造食醋【生活饮用水、高粱、麸皮、大曲（大麦、豌豆）、食用盐】、酿造酱油、食用香料；

**粉包或调味粉包（固态复合调味料）：**食用盐、辣椒、姜、大蒜、花椒、麦芽糊精、白砂糖、鸡精调味粉、辣椒、味精、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的一种或几种）、食用香精香料中的几种，含两种或两种以上调味料；

**辣椒油包（或辣油包）（复合调味料）：**植物油、辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、香辛料、食品添加剂（辣椒红、维生素 E 中的一种或全部）中的几种，含两种或两种以上调味料；

**花生包（籽类）（熟）：**花生或花生仁、植物油、辣椒、花椒、麻椒、香辛料、食用盐、白砂糖、味精或食品添加剂（谷氨酸钠）中的几种；

**豌豆包（籽类）（熟）：**豌豆、植物油、香辣牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、香辛料粉、食品用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）；

**金针菇包（腌渍食用菌）：**金针菇、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠）；

**笋包（腌渍蔬菜）：**酸笋（竹笋、水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠）、食用植物油、食用盐、辣椒；

**榨菜包（腌渍蔬菜）：**榨菜、食用盐、辣椒、植物油、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜蜜素、糖精钠、柠檬黄、苯甲酸钠）；

**鹌鹑蛋包（蛋制品）：**鹌鹑蛋、香辛料、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、植物油、食用盐、鸡精调味料、味精、食用香精香料；

**酱卤肉制品包：**以牛肉、鸭血、鸭肝、鸭肠中的一种为主要原料，添加鸭汤、鸡骨高汤、老母鸡鲜香粉（固态调味料）、精炼植物油、食用盐、白砂糖、白胡椒、生姜、甜面酱、冰糖、酿造酱油（含焦糖色）、鸡粉调味料、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶中的一种或几种）、食用香精中的几种；

**牛肚包（酱卤肉制品）：**以牛肚为主要原料，添加植物油、食用油、豆豉、大豆分离蛋白、饮用水、食用盐、白芝麻、辣椒粉、胡椒粉、红油、白砂糖、海藻糖、鸡精、味精、酿造酱油、大豆膳食纤维、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂（乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、柠檬酸钠、卡拉胶、黄原胶、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素、甘氨酸、辣椒红）、食用香精香料中的几种；

**鸭血包：**鸭血、水、食用盐、香辛料；

**鸭杂包（酱卤肉制品）：**鸭血、鸭肝、鸭肠、食用盐、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、

脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素、食用香精香料)；

**花甲肉包(熟制动物性水产制品)**：花甲肉、大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、食用香精香料；

**扇贝肉包(熟制动物性水产制品)**：扇贝、白砂糖、植物油、食用盐、辣椒油、酵母抽提物、香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠)；

**油丁包(豆制品)**：非转基因大豆、植物油、饮用水、食品添加剂(氯化镁)；

**腐竹包(豆制品)**：腐竹、植物油。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市丽星食品有限公司