



411504S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0003S-2022

生湿面

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、孔令云、王宝岭、董金龙、郭媛媛、贾燕冉、李冬雪。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XNS 0003S-2019（备案号：410132S-2019 备案时间 2019. 1. 14）。

生湿面

1 范围

本标准规定了生湿面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生湿面为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包】（详见附录）中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据工艺和原料不同，可分为生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、红豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、山楂粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、菊粉、菠菜（榨汁）、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、碳酸钠、碳酸钾、山梨糖醇液、L-半胱氨酸盐酸盐、丙二醇、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、丙酸钠、丙酸钙、海藻酸钠、乳酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、生活饮用水中的一种或几种，经配料、和面、压延、切条（或片）、脱水（或不脱水）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、刷油（或不刷油）、撒粉（玉米粉）（或不撒粉）、定型、称量、包装而成的生湿面。

本品按原料不同，分为普通生湿面（鲜湿面、饺子皮、烩面坯）和花色生湿面（菠菜面、绿豆面、红豆薏米面、小黑面、小金面、多谷杂粮面、果蔬面、果蔬烩面坯、五谷烩面坯）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米、小米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、小麦麸粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.12 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.15 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.16 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.17 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.19 燕麦膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.30（食用）植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.32 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.38 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.39 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.42 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.43 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.44 L-半胱氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.75 的规定。
- 2.1.45 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.46 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.47 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.48 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.49 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.50 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定，原料见附录 A13。
- 2.1.51 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.52 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.53 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.54 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.55 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定，原料见附录 A1、附录 A2、附录 A3。
- 2.1.56 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定，原料见附录 A4。
- 2.1.57 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定，原料见附录 A5。
- 2.1.58 脱水蔬菜包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 SB/T 11194 的规定，原料见附录 A6、附录 A14、附录 A15。
- 2.1.59 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定，原料见附录 A7、附录 A8、附录 A9。
- 2.1.60 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定，原料见附录 A10。
- 2.1.61 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定，原料见附录 A11。
- 2.1.62 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定，原料见附录 A12。

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	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
口感	不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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, %	生湿面	≤ 60.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	生湿面	≤ 4.0	GB 5009.239
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	生湿面	≤ 5.0	GB 5009.256
丙酸钠(钙) ^a (以丙酸计), g/kg	生湿面	≤ 0.25	GB 5009.120
富马酸 ^a , g/kg	生湿面	≤ 0.6	GB 5009.157
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	酱腌菜包	≤ 20.0	GB 5009.33
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包、熟制青豆(豌豆)包、芝麻包	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	熟制花生包、熟制青豆(豌豆)包、芝麻包	≤ 0.5	GB 5009.227
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	使用水产动物及其制品的料包	≤ 0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 ^b , mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.191
铅* (以 Pb 计), mg/kg	生湿面	≤ 0.19	GB 5009.12
	生湿面 (附料包) ^c	≤ 0.48	
黄曲霉毒素 B ₁ ^d , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^e , μg/kg		≤ 20	GB 5009.185

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

b 仅适用于固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料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。

c 适用于面和各调味料包的混合检验。

d仅适用于搭配熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、芝麻包的产品检验（面和各调味料包混合）。

e仅限于使用苹果及其制品、山楂及其制品的产品检验。

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。

2.3.2 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
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 0.6	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 核黄素，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.2	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。

2.3.3 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
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤ 0.25	GB 22255
^a 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
^a 栀子黄，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 日落黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
^a 柠檬黄，g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35

亮蓝, g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	20.0	GB 5009.256
<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>			

2.3.4 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(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖(又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
β-胡萝卜素, g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
日落黄, g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
柠檬黄, 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(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
糖精钠(以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97

^a 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
^a 纽甜，g/kg	≤	0.01	GB 5009.247
^a 胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	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）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
^a 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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 熟制海鲜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
^a 山梨酸钾（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。			

2.3.8 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
^a 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	1.2	GB 5009.97
^a 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^a 特丁基对苯二酚（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。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表10的规定。

表10 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	熟肉制品包	5	2	10^4	10^5	GB 4789. 2
	(芝麻)海苔包	5	2	3×10^4	10^5	
大肠菌群, CFU/g	酱腌菜包	5	2	10	10^3	GB 4789. 3 平板计数法
	熟肉制品包、熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包	5	2	10	10^2	
	(芝麻)海苔包	5	1	20	30	
	豆腐干包	5	2	10^2	10^3	
霉菌, CFU/g \leq	熟制芝麻包	25				GB 4789. 15
	(芝麻)海苔包	3×10^2				
金黄色葡萄球菌, CFU/g	熟肉制品包、酱腌菜包、熟制海鲜包、(芝麻)海苔包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包	5	1	10^2	10^3	GB 4789. 10 第二法
沙门氏菌, /25g	熟肉制品包、酱腌菜包、熟制花生包、熟制青豆包、熟制芝麻包、熟制海鲜包、固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、(芝麻)海苔包	5	0	0	-	GB 4789. 4
单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	熟肉制品包	5	0	0	-	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌, /25g	仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类	5	0	0	-	GB 4789. 6

副溶血性弧菌， MPN/g	熟制海鲜包、(芝 麻)海苔包、紫菜 虾皮包	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7
<p>注：*样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>微生物限量仅限于即食类料包、熟制料包的检验；</p> <p>同一检验项目的不同料包微生物限量相同时进行混合检验。</p>						

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；外购的调味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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、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

A1 固态复合调味料包【以（食用）植物油(大豆色拉油、橄榄油、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)、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油(含维生素E)、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、起酥油、稀奶油、虾、小虾米、牛肉、牛肚、羊肉、羊肚、鸭肉、鸭肠、鸭脖、虾肉、鱼肉、猪肉、猪皮、猪肚、猪大肠、猪软骨、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、牛棒骨、(带皮)鸡肉(骨)、猪骨原汤、猪(大)骨高汤(粉)、牛骨高汤(粉)、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、(郫县)豆瓣酱、四川豆瓣、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、牛骨浓香风味高汤、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、鸡肉风味调味酱、牛肉精膏、牛肉香膏、鸡肉精膏、鸡肉香膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、食用盐、味精、青花椒调味油、酿造食醋、酿造酱油(含焦糖色)、鸡(鲜)粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、肉类复合调味料、菇类复合调味料、复合调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、(食用)葡萄糖、麦芽糊精、番茄(粉)、洋葱(粉)、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆(黄豆)、芝麻、花生、紫菜、(大)葱、(生)姜、大蒜(蒜泥)、辣椒、茺荑(香菜)、花椒、青麻椒、藤椒、白胡椒、香辛料、桂皮、月桂叶、白芷、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、(泡)酸菜、芽菜(酱腌菜)、叶用芥菜、泡辣椒、泡小米椒、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、(鲜)虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、香菇粉、(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、味噌、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、二氧化硅、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、醋酸、冰乙酸(又名冰醋酸)、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、食用香精、食用香料、食用香精香料、(饮用)水、L-丙氨酸、姜黄、核黄素、柠檬黄、栀子黄、日落黄、胭脂树橙、β-胡萝卜素、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酸水解植物蛋白调味液(粉)、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上】

A2 半固态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油、花生油、菜籽油、(精炼)大豆油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种)、熟香菜籽油、调味油【大豆油、香辛料、月桂叶、桂皮、白芷、芝麻中的几种】、香油、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、炼乳、起酥油、稀奶油(含卡拉胶)、虾、小虾米、牛肉、牛肚、羊肉、羊肚、鸭肉、鸭肠、鸭脖、虾肉、鱼肉、猪肉、猪皮、猪肚、猪大肠、猪软骨、螺蛳、猪骨、羊骨、牛骨、牛棒骨、(带皮)

鸡肉（骨）、猪骨原汤、猪（大）骨高汤（粉）、牛骨高汤（粉）、鸡骨原汤、猪骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、（郫县）豆瓣酱、四川豆瓣、番茄酱、海鲜酱、辣椒酱、鸡肉风味调味酱、猪骨白汤酱、红烧排骨酱、冬阴功汤酱、豆豉、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、牛骨浓香风味高汤、羊骨高汤、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、鸡肉提取物、鱼肉提取物、牛肉提取物、牛肉精膏、牛肉香膏、鸡肉精膏、鸡肉香膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、料酒、葡萄酒、食用盐、味精、青花椒调味油、酿造食醋、酿造酱油、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、鸡（鲜）粉调味料（含乳糖）、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、香菇粉调味料、去腥粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、白砂糖、（单晶体）冰糖、海藻糖、蜂蜜、麦芽糖、（食用）葡萄糖、麦芽糊精、番茄（粉）、洋葱（粉）、红葱头、蛹虫草、羊肚菌、香菇、口蘑、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆（黄豆）、芝麻、花生、紫菜、（大）葱、香葱、（生）姜（粉）、大蒜（蒜泥）、辣椒、芫荽（香菜）、花椒、青麻椒、藤椒、香辛料、桂皮、丁香、月桂叶、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）、叶用芥菜、泡辣椒、泡小米椒、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、（鲜）虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、香菇粉、酱油粉、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、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）、5'-肌苷酸二钠、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、氧化羟丙基淀粉、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、乙酰化二淀粉磷酸酯、天门冬酰苯丙氨酸甲酯【又名阿斯巴甜（含苯丙氨酸）】、乳酸、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、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、鸡肉精膏、水解动物蛋白、（饮用）水、 β -胡萝卜素、栀子黄、日落黄、姜黄、柠檬黄、亮蓝、胭脂树橙、牛腩香精、食用香精、食用香料、食用香精香料、L-丙氨酸、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、鸡蛋黄粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素中的多种制成含有两种或两种以上调味料】

A3 液态复合调味料包【以精炼植物油或食用植物油(大豆色拉油、橄榄油、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)、木姜油、藤椒油、(青)花椒油、蚝油、虾油、(精炼)牛油、(食用)牛油、(精炼)羊油、(食用)羊油、牛骨油、(食用)鸡油、(食用)猪油、调味猪油、稀奶油、虾、小虾米、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鱼肉、虾肉、猪肉、猪皮、螺蛳、猪骨、牛骨、牛棒骨、羊骨、(带皮)鸡肉(骨)、猪骨原汤、鸡骨原汤、椰浆、芝麻酱、黄豆酱、花生酱、甜面酱、(郫县)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、鸡肉风味调味酱、豆豉、青椒酱、鸡骨浓香风味高汤、猪骨浓香风味高汤、猪(大)骨高汤(粉)、牛骨高汤(粉)、羊骨高汤(羊骨、羊肉、水、食用盐)、浓缩牛骨汤、牛奶、羊骨抽提物、鸡骨抽提物、鸡肉提取物、鸭肉提取物、鱼肉提取物、牛肉提取物、牛肉精膏、鸡肉精膏、海鲜膏、虾肉膏、腐乳、白酒、

料酒、食用盐、味精、酿造食醋、酿造酱油、鸡（鲜）粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、浓缩鲜香粉调味料、浓香鸡味调味料、肉味调味粉、香菇粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、白砂糖、冰糖、蜂蜜、麦芽糖、（食用）葡萄糖、麦芽糊精、番茄（粉）、洋葱（粉）、红葱头、木姜子、香茅、干燥椰丝、大豆（黄豆）、芝麻、花生、紫菜、（大）葱、（生）姜、大蒜（蒜泥）、辣椒、芫荽（香菜）、花椒、青麻椒、藤椒、香辛料、桂皮、丁香、月桂叶、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、辣椒粉、胡椒粉、大蒜粉、纯虾肉粉、（鲜）虾粉、酵母粉、猪肉粉、鸡肉粉、鸭肉粉、羊肉粉、牛肉粉、酱油粉、（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、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、味噌、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、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、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、焦糖色、姜黄、柠檬黄、栀子黄、日落黄、β-胡萝卜素、胭脂树橙、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、食用香精、食用香料、食用香精香料、L-丙氨酸、鸡骨素、大米粉、大豆蛋白、鸡蛋白粉、酸水解植物蛋白调味液（粉）、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、蛹虫草、（饮用）水中的几种制成含有两种或两种以上调味料】

A4 酱腌菜包【以豆角、莲藕片、萝卜、生姜、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）、辣椒、大蒜、土豆、芥菜、榨菜、胡萝卜、白菜、莴笋、玉米中的一种或多种为主要原料，添加或不添加杏鲍菇、灰平菇、香菇、金针菇、海带、裙带菜、黑木耳、水、食用植物油、酿造酱油、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖、调味料酒、白酒、香辛料、花椒、辣椒、芝麻、酵母抽提物、乳酸、醋酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、胭脂红、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】

A5 熟制蔬菜包【以竹笋（笋）、木耳、杏鲍菇、灰平菇、香菇、金针菇、胡萝卜、白萝卜、土豆、莲藕、玉米、海带、豌豆中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（饮用）水、食用盐、（食用）植物油（大豆色拉油、橄榄油、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）、柠檬酸、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、味精、谷氨酸钠、芝麻、香辛料中的一种或多种制成】

A6 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（青菜）、（冻干）香葱、（冻干）玉米粒、芝麻叶、冻干万年青（青菜）、冻干芫荽（香菜）、冻干西蓝花、脱水西蓝花、油麦菜、小白菜、菠菜中的一种或多种为主要原料，添加或不添加枸杞、黄豆、（冻干）青豆、姜、白芝麻、虾皮、海米、海苔、脱水鸡蛋粒（块）、脱水香

菇、脱水牛肉丸、脱水木耳丝、红枣、（黑）木耳、豆皮、豆棒、蛹虫草、花生、重瓣红玫瑰中的一种或多种制成】

A7 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、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加鸡粉调味料、鸡精调味料、菇精调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、食用盐、味精、酿造酱油（含焦糖色）、辣椒、芝麻、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料、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、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】

A8 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、棕榈油、芝麻油中的一种或几种），添加或不添加鸡粉调味料、肉类复合调味料、菇类复合调味料、食用盐、味精、酿造酱油、辣椒、白胡椒、花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、胡椒、香辛料、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、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】

A9 芝麻包【以芝麻为原料炒制而成】

A10 熟制海鲜包【以鱿鱼、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、（饮用）水、味精、食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糖浆、（食用）玉米淀粉、谷氨酸钠、碳酸氢钠、单，双甘油脂肪酸酯、山梨酸钾、甘油中的一种或多种制成】

A11 熟肉制品包【以牛肉、鸭脖、猪肉、鸡肉、羊肉、鸭肉、鹅肉、驴肉、腊肉（猪肉）、猪肚、猪大肠、牛肚、羊肚、鸭肠、培根中的一种或多种为主要原料，添加或不添加（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、木耳、芹菜、萝卜、白菜、芥菜、（食用）植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、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、酿造酱油、虾油、（食用）鸡油、（食用）猪油、（食用）牛油、（食用）羊油、木姜油、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、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、青椒酱、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、肉类复合调味料、菇类复合调味料、麦芽糖浆、酿造食醋、洋葱、红葱头、木姜子、莲子、枸杞、香茅、干燥椰丝、干竹笋、大豆（黄豆）、芝麻、花生、白芷、（生）姜、（大）葱、大蒜（蒜泥）、辣椒、藤椒、香辛料、桂皮、草果、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、大豆分离蛋白、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、水解植物蛋白粉、黄酒、（浓香型）白酒、（调味）料酒、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、谷氨酸钠、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、食用香精香料、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种制成】

A12 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（饮用）水、食用盐（海盐）、味精、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、鸡精调味料、肉类复合调味料、白砂糖、麦芽糖、酿造食醋、酿造酱油（含焦糖色）、白醋、香辣红油、食用植物油（菜籽油、大豆色拉油、橄榄油、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、丁香、草果、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-异抗坏血酸钠、食用香精香料中的一种或多种制成】

A13 豆腐干包【以豆腐为主要原料，添加或不添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、酿造酱油、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、菇类复合调味料、肉类复合调味料中的一种或多种制成】

A14 （芝麻）海苔包【以海苔丝为主要原料，添加炒芝麻、果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或多种制成】

A15 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、桂皮、丁香、芒果、多香果、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】

编制说明

本标准适用于以生湿面为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包】（详见附录）中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据工艺和原料不同，可分为生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、红豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、山楂粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、菊粉、菠菜（榨汁）、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、碳酸钠、碳酸钾、山梨糖醇液、L-半胱氨酸盐酸盐、丙二醇、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、丙酸钠、丙酸钙、海藻酸钠、乳酸钠、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙、生活饮用水中的一种或几种，经配料、和面、压延、切条（或片）、脱水（或不脱水）、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、刷油（或不刷油）、撒粉（玉米粉）（或不撒粉）、定型、称量、包装而成的生湿面。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》有关规定，制订本企业标准，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。

想念食品股份有限公司