



411896S-2022



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0005S-2022

方便米粉

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准附录A为规范性附录。

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准由新乡市味林食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：许高举。

H N

Q B

方便米粉

1 范围

本标准规定了方便米粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米粉，搭配自制或外购料包中的几种，经封口、包装而成的方便米粉。

米粉（06.02.04米粉制品）：以大米、生活饮用水为主要原料，添加或不添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入或不加入 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝（条）、干燥（或不干燥）、冷却、杀菌（或不杀菌）、包装等生产工艺制成的干米粉、湿米粉。

自制料包如下：

酱包：以精炼植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、剁辣椒、青椒、小米辣、饮用水、辣椒酱、白砂糖、食用牛油、花椒油（大豆油、花椒）、葱、蒜、味精、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、蚝油、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的几种为原料，辅以洋葱、青花椒粉、香辛料（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茺蓂、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香莱兰经过烘干粉碎中的一种或几种）中的一种或几种、添加酵母抽提物、浓缩小龙虾膏、豆豉、虾、5'-呈味核苷酸二钠、酸水解大豆蛋白、辛烯基琥珀酸淀粉钠、辣椒油树脂、藤椒精油、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（蚝油香精、牛肉味香精、沙茶香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、烤肉味香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

外购料包如下：

花生包（脱壳熟制坚果与籽类）：花生仁、植物油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂（特丁基对苯二酚）。

熟制豌豆包（脱壳熟制坚果与籽类）：以豌豆为原料，辅以大豆油、牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、辣椒、花椒、白胡椒、八角、桂皮、孜然、食品用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的两种或多种而制成。

调味菜包：炒黑芝麻、脱水香葱。

调味粉包：以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、香辛料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加二氧化硅、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽

酚、琥珀酸二钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，混合制成包含两种或两种以上调味料的调味粉包。

脱水蔬菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水青豆、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的脱水蔬菜包。

醋包：酿造食醋。

调味油包：以精炼大豆油、鸡油、辣椒、麻椒、芝麻、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】中的几种为原料，经炸制、过滤，加入酿造醋，包装而成。

金针菇包（腌渍食用菌）：以金针菇为原料，辅以食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种而制成。

木耳菜包（腌渍食用菌）：以木耳、水、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

竹笋菜包（腌渍蔬菜）：以竹笋、水、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

蔬菜包（腌渍蔬菜）：以豆芽、海带、金针菇、水、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

榨菜包（腌渍蔬菜）：以榨菜为原料，辅以食用盐、辣椒、植物油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、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、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

豆角包（腌渍蔬菜）：以豆角为原料，辅以食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

海带包（即食调味海带）：以海带、食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料而制成。

产品根据添加料包不同分为不同的口味品种。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 粳米粉、籼米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐应符合原国家卫计委关于批准 ϵ -聚赖氨酸等 4 种食品添加剂新品种等的公告（2014 年第 5 号）的规定。
- 2.1.6 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.7 酱包应符合 Q/XWL 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.8 花生包、熟制豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 调味菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 调味粉包、调味油包符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.12 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 金针菇包、木耳菜包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 竹笋菜包、榨菜包、豆角包、蔬菜包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.16 海带包应符合 SC/T 3301 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
	米粉	调料包	
性状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品, 置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其性状、色泽和杂质; 按食用方法煮熟后, 闻其气味, 用温开水漱口, 然后品其滋味
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、无异嗅		
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
^a 水分, %	≤ 14.0 (适用于干米粉)	GB 5009.3
	70 (适用于湿米粉)	
^b 总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥ 3.5	GB/T 5009.41
^c 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (调味酱包、调味油包)	GB 5009.229

		3.0 (花生包、熟制豌豆包)	
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (调味酱包、调味油包)	GB 5009.227
		0.50 (花生包、熟制豌豆包)	
^d 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	0.5 (金针菇包、木耳菜包)	GB 5009.28
		1.0 (其他)	
^d 阿斯巴甜, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
^d 乙酰磺胺酸钾, g/kg	≤	0.5	GB/T 5009.140
^e 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
^f *铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
^f 总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^f 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^d 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤	0.15 (榨菜包)	GB 5009.28
柠檬黄 (以柠檬黄计), g/kg	≤	0.1 (榨菜包)	GB 5009.35
二氧化硫残留量 (以SO ₂ 计), g/kg	≤	0.1 (竹笋菜包、蔬菜包)	GB 5009.34
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0 (榨菜包)	GB 5009.97
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20 (竹笋菜包、蔬菜包、榨菜包、豆角包)	GB 5009.33
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0 (榨菜包、豆角包)	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0 (竹笋菜包、蔬菜包)	GB 5009.121
		0.3 (金针菇包、木耳菜包)	
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25 (榨菜包、竹笋菜包、蔬菜包)	GB 5009.278
		0.2 (金针菇包、木耳菜包)	
<p>注 1: a 仅适用于干米粉、湿米粉;</p> <p>b 仅适用于醋包;</p> <p>c 仅适用于调味酱包、花生包、熟制豌豆包、调味油包;</p> <p>d 仅适用添加该食品添加剂的产品的检验;</p> <p>e 仅适用于添加酸水解大豆蛋白的调味酱包的检验;</p> <p>f 适用于将米粉与调料包充分混合后进行检测;</p> <p>注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>同一功能的食品添加剂 (防腐剂、抗氧化剂) 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>			

2.4 微生物限量

将米粉和调料包充分混合后，其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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
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; 调味包的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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (仅适用于米粉)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。



411006S-2022



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0002S-2022

半固态复合调味料

2022-04-22 发布

2022-04-22 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举。

本标准自发布实施日起替代 Q/XWL 0002S-2021 (备案号 410294S)。

H N

Q B

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定了半固态复合调味料的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、芝麻、生活饮用水、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油、起酥油、蚝油、辣椒、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、番茄、番茄酱、香菇酱、辣椒酱、海带汁、泡菜、韭花酱、腐乳、小米辣、精制剁辣椒、大葱抽提物、白菜抽提物、胡萝卜抽提物、芥菜抽提物、香菜抽提物、青梗菜抽提物、芹菜抽提物、螺狮肉、猪肉（解冻、洗净、切块）、鸡肉（解冻、洗净、切块）、牛肉（解冻、洗净、切块）、羊肉（解冻、洗净、切块）、鸭肉（解冻、洗净、切块）、鱼肉（解冻、洗净、切块）、虾肉（解冻、洗净、切块）、鸡精调味料、鸡粉调味料、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、猪骨高汤（猪骨、食用猪油、食用盐）的多种为主要原料，辅以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、山楂、橘皮、山药、白芷、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拨、菖蒲、茛苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大青桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香莢兰经过烘干粉碎中的一种或几种）中的一种或多种，添加或不添加肉类复合调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、葡萄糖、食品用香精（蚝油香精、牛肉味香精、沙茶香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或几种）、花椒油（花椒提取物）、藤椒精油、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、洋葱油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、羊骨、猪骨、牛骨、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶（干鱼肚）、鱿鱼、小龙虾、咸蛋黄、牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、豆制品（豆丁、豆棒）、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、麦芽糖、山梨糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸二钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血

Q/XWL 0002S-2022

酸钠、茶多酚、维生素 E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、纽甜（N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、亮蓝、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、米粉、乳清粉、枸杞、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的半固态复合调味料。本产品不含水产调味品。

根据原料不同，可以分为番茄味调味料、鸡肉味调味料、猪肉味调味料、牛肉味调味料、麻辣味调味料、酸辣味调味料、酸菜味调味料、豆豉味调味料、沙茶味调味料、海鲜味调味料、香菇味调味料、麻婆豆腐味、肉味调味料、烧烤味调味料、羊肉味调味料、增鲜味调味料、五香味调味料、孜然味调味料、黑胡椒味调味料、椒盐味调味料、藤椒味调味料、麻酱味调味料、山药味调味料。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.4 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.7 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.9 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.10 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.14 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.15 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.16 棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.17 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.19 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.20 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.21 辣椒、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茵苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、山奈、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.23 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24 豆瓣酱、黄豆酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.25 花生酱应符合 QB/T 1733.4 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱应符合 LS/T 3220 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.28 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.29 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.30 香菇酱、海带汁、韭花酱、大葱抽提物、白菜抽提物、胡萝卜抽提物、芥菜抽提物、香菜抽提物、青梗菜抽提物、芹菜抽提物、肉类复合调味料、麻辣调味料、鸡肉膏、鸡骨汤膏、猪骨高汤、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.32 泡菜应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.33 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.34 螺蛳肉应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.35 猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、鸭肉、羊骨、猪骨、牛骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.36 鱼肉、虾肉、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶（干鱼肚）、鱿鱼、小龙虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.37 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 食品用香精（蚝油香精、牛肉味香精、沙茶香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精）应符合 GB 30616 的规定。

Q/XWL 0002S-2022

- 2.1.41 花椒油（花椒提取物）、藤椒精油、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、洋葱油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 5'-肌苷酸二钠应符合 GB 1886.97 的规定。
- 2.1.45 5'-鸟苷酸二钠应符合 GB 1886.170 的规定。
- 2.1.46 牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.47 咸蛋黄应符合 DB 42/T 738 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、香菇丁、平菇丁应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.49 酸笋、酸菜丁应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.51 花生仁、葵花籽、青豆、玉米粒应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 豆制品（豆丁、豆棒）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.54 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.55 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.56 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.57 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.58 淀粉磷酸酯钠应符合 GB 29936 的规定。
- 2.1.59 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.62 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.63 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.64 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.65 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.66 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.67 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.68 维生素 E（抗氧化剂）应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.69 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.70 阿斯巴甜（含苯丙氨酸）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.71 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

Q/XWL 0002S-2022

- 2.1.72 纽甜 {N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯} 应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.73 乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜) 应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.74 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.75 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.76 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.77 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.78 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.79 萝卜红应符合 GB 25536 的规定。
- 2.1.80 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.81 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.82 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.83 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.84 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.85 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.86 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.87 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.89 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.90 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.91 酸水解大豆蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.92 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.93 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.94 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.95 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.96 小麦低聚肽应符合 QB/T 5298 的规定。
- 2.1.97 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.98 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.99 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.100 米粉应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.101 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.102 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.103 氨基乙酸 (甘氨酸) 应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.104 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。

- 2.1.105 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.106 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.107 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.108 山楂、橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.109 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.110 小米辣、精制剁辣椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.111 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	半固态	取 50g 混合均匀的被测样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品原料应有的气、滋味、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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 25.0	GB 5009.44
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
乙二胺四乙酸二钠 ^a , g/kg	≤ 0.075	SN/T 3855
脱氢乙酸钠 ^a (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
纽甜 ^a , g/kg	≤ 0.07	GB 5009.247
阿斯巴甜 ^a , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.263
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.25	GB 22255
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
茶多酚 ^a (以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.83

Q/XWL 0002S-2022

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
柠檬黄 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
亮蓝 ^a , g/kg	≤	0.5	SN/T 1743
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
环己氨基磺酸钠 ^a (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	0.65	GB 5009.97
3-氯-1,2-丙二醇 ^d , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.191
甲基汞 ^c (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	20	GB 5009.256
乙酰磺胺酸钾 ^a , g/kg	≤	0.5	GB 5009.140
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
<p>注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>注 2: a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>注 3: b 指标不适用于配料中使用酿造酱(郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱)、番茄酱、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋的产品。</p> <p>注 4: c 指标仅适用于原料中使用螺蛳肉、鱼肉、虾肉、鲫鱼、鲤鱼、海参、鲍鱼、花胶(干鱼肚)、鱿鱼、小龙虾的产品。</p> <p>注 5: 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、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。</p> <p>注 6: d 指标仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。</p> <p>注 7: e 指标仅限于添加山楂的产品。</p>			

2.4 微生物限量

即食产品的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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>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。</p>					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 的规定；农药残留限量应符合 GB2763 的规定；兽药残留限量应符合 GB31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价【不适用于配料中使用酿造酱（郫县豆瓣、黄豆酱、豆瓣酱）、番茄酱、酿造食醋、柠檬酸、酸菜丁、酸笋的产品】、过氧化值、菌落总数（仅限于即食产品）、大肠菌群（仅限于即食产品）的检验。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于以白砂糖、食用盐、味精、麦芽糊精、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、酿造酱油、酿造食醋、酵母抽提物、调味料酒、浓香型白酒、芝麻、生活饮用水、大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、芝麻油、食用鸡油、食用牛油、食用羊油、食用猪油、起酥油、蚝油、辣椒、豆豉、郫县豆瓣、豆瓣酱、花生酱、芝麻酱、黄豆酱、甜面酱、番茄、番茄酱、香菇酱、辣椒酱、海带汁、泡菜、韭花酱、腐乳、小米辣、精制剁辣椒、大葱抽提物、白菜抽提物、胡萝卜抽提物、芥菜抽提物、香菜抽提物、青梗菜抽提物、芹菜抽提物、螺蛳肉、猪肉（解冻、洗净、切块）、鸡肉（解冻、洗净、切块）、牛肉（解冻、洗净、切块）、羊肉（解冻、洗净、切块）、鸭肉（解冻、洗净、切块）、鱼肉（解冻、洗净、切块）、虾肉（解冻、洗净、切块）、鸡精调味料、鸡粉调味料、麻辣调味料[食用盐、小麦全粉、味精、辣椒、香辛料、白砂糖、花椒、食品添加剂（焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精）]、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、香辛料、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、猪骨高汤（猪骨、食用猪油、食用盐）的多种为主要原料，辅以洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、姜、山楂、橘皮、山药、白芷、香辛料粉（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、茵苳、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗幌子、蒙百里香、香椿、香早芹、葫芦巴、香荚兰经过烘干粉碎中的一种或几种）中的一种或多种，添加或不添加肉类复合调味料、鸡骨高汤粉、牛骨高汤粉、猪骨高汤粉、羊骨高汤粉、鱼粉、虾粉、海鲜粉、葡萄糖、食品用香精（蚝油香精、牛肉味香精、沙茶香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、烤肉味香精、肉味香精、香菇香精、大盘鸡味香精、麻婆豆腐味香精、烧烤味香精、番茄香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、羊肉香精、排骨香精、酱油香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或几种）、花椒油（花椒提取物）、藤椒精油、孜然油、香葱油、姜油、黑胡椒油（黑胡椒提取物/黑胡椒油树脂）、大蒜油、芥末油（黄芥末油树脂）、八角茴香油、小茴香油、丁香油（丁香花蕾油树脂）、肉桂皮油（肉桂皮油树脂）、洋葱油、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、5'-鸟苷酸二钠、牛肉粒（粉）、鸡肉粒（粉）、葱粉、白菜粉、胡萝卜粉、芥菜粉、香菜粉、青梗菜粉、羊骨、猪骨、牛骨、鲤鱼、鲫鱼、海参、鲍鱼、花胶（干鱼肚）、鱿鱼、小龙虾、咸蛋黄、牛肝菌、鸡腿菇、茶树菇、松茸、猴头菇、酸笋、菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、花生仁、葵花籽、豆制品（豆丁、豆棒）、香菇丁、平菇丁、酸菜丁、乙基麦芽酚、冰糖、麦芽糖、山梨糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、淀粉磷酸酯钠、黄原胶、卡拉胶、瓜尔胶、琥珀酸钠、脱氢乙酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、维生素 E（抗氧化剂）、乙二胺四乙酸二钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、纽甜[N-(3,3-二甲基丁基)-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯]、乙酰磺胺酸钾（安赛蜜）、甜

Q/XWL 0002S-2022

菊糖苷、环己基氨基磺酸钠、柠檬黄、 β -胡萝卜素、辣椒红、萝卜红、亮蓝、姜黄、红曲红、焦糖色、栀子黄、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、酸水解大豆蛋白、磷脂、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、大豆分离蛋白、大豆肽粉、小麦低聚肽、蛋黄粉、谷朊粉、魔芋粉、米粉、乳清粉、枸杞、氨基乙酸（甘氨酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、辛烯基琥珀酸淀粉钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或多种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的非即食或即食的半固态复合调味料。本产品不含水产调味品。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》的有关规定，参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以米粉，搭配自制或外购料包中的几种，经封口、包装而成的方便米粉。

米粉（06.02.04米粉制品）：以大米、生活饮用水为主要原料，添加或不添加粳米粉、籼米粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入或不加入 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经配米、浸泡、粉碎、磨浆、拌粉、熟制挤丝（条）、干燥（或不干燥）、冷却、杀菌（或不杀菌）、包装等生产工艺制成的干米粉、湿米粉。

自制料包如下：

酱包：以精炼植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、剁辣椒、青椒、小米辣、饮用水、辣椒酱、白砂糖、食用牛油、花椒油（大豆油、花椒）、葱、蒜、味精、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、酿造酱油、蚝油、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的几种为原辅料，辅以洋葱、青花椒粉、香辛料（豆蔻、香豆蔻、草果、芹菜、辣椒、桂皮、肉桂、姜黄、小茴香、甘草、八角、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、胡麻、丁香、百里香、花椒、麻椒、孜然、砂仁、山奈、月桂、薄荷、荜拔、菖蒲、蒟蒻、土茴香、圆叶当归、细叶芹、辣根、龙蒿、杨桃、黑芥籽、刺山柑、葛缕子、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、桔茗、香茅、枫茅、小豆蔻、阿魏、刺柏、木姜子、椒样薄荷、留兰香、九里香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、迷迭香、白欧芥、罗晃子、蒙百里香、香椿、香旱芹、葫芦巴、香荚兰经过烘干粉碎中的一种或几种）中的一种或几种、添加酵母抽提物、浓缩小龙虾膏、豆豉、虾、5'-呈味核苷酸二钠、酸水解大豆蛋白、辛烯基琥珀酸淀粉钠、辣椒油树脂、藤椒精油、辣椒红、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾、食用香精（蚝油香精、牛肉味香精、沙茶香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、麻辣香精、虾味香精、烤肉味香精、酸菜味香精、海鲜味香精、蟹黄香精、小龙虾香精、酸菜鱼味香精、螺狮香精、豆豉香精、芝麻油香精、山药香精中的一种或几种）中的一种或几种，经混合、加热炒制、包装而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

外购料包如下：

花生包（脱壳熟制坚果与籽类）：花生仁、植物油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料、食品添加剂（特丁基对苯二酚）。

熟制豌豆包（脱壳熟制坚果与籽类）：以豌豆为原料，辅以大豆油、牛肉味调味粉（食用盐、白砂糖、牛肉粉、八角粉、辣椒粉）、辣椒、花椒、白胡椒、八角、桂皮、孜然、食品用香精（葱油香精、蒜油香精、牛肉香精）、味精、5'-呈味核苷酸二钠中的两种或多种而制成。

调味菜包：炒黑芝麻、脱水香葱。

调味粉包：以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、玉米淀粉、香辛料粉【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）中的几种为原料，添加二氧化硅、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡精调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，混合制成包含两种或两种以上调味料的调味粉包。

脱水蔬菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水菠菜、脱水蒜苗、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水青豆、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种经混合搅拌、包装加工而成的脱水蔬菜包。

醋包：酿造食醋。

调味油包：以精炼大豆油、鸡油、辣椒、麻椒、芝麻、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】中的几种为原料，经炸制、过滤，加入酿造醋，包装而成。

金针菇包（腌渍食用菌）：以金针菇为原料，辅以食用盐、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种而制成。

木耳菜包（腌渍食用菌）：以木耳、水、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、乙二胺四乙酸二钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

竹笋菜包（腌渍蔬菜）：以竹笋、水、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

蔬菜包（腌渍蔬菜）：以豆芽、海带、金针菇、水、食用盐、食品添加剂（谷氨酸钠、乳酸、柠檬酸、冰乙酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、D-异抗坏血酸钠）、食用香精为原料而制成。

榨菜包（腌渍蔬菜）：以榨菜为原料，辅以食用盐、辣椒、植物油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、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、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

豆角包（腌渍蔬菜）：以豆角为原料，辅以食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、苯甲酸钠中的一种或几种而制成。

海带包（即食调味海带）：以海带、食用盐、辣椒、大豆油、八角、桂皮、孜然、花椒、白胡椒、草果、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠为原料而制成。

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，制订本企业标准，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。