



411781S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0002S-2022

# 生干面

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

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

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）。

本标准自发布实施日起代替 Q/XNS 0002S-2020（备案号 415463S-2020，备案时间 2020.07.03）。

H N

Q B

# 生干面

## 1 范围

本标准规定了生干面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生干面为原料，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、熟制菜肴包、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）、熟制芝麻包、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（非即食）】（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，可分为生干面、生干面（附料包）。

生干面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、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、菊粉、（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）、魔芋精粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、褐藻酸钠、黄原胶、大豆（分离）蛋白粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸制或不蒸制、（手盘）定型、干燥、称量、包装而成的生干面。

本品按原料不同，分为普通生干面和花色生干面（菠菜面、绿豆面、红豆薏米面、小黑面、小金面、杂粮类生干面、谷类生干面、果蔬类生干面、营养强化生干面）。

## 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.22（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.23（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。

2.1.24（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.25（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.26（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.27 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.28 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.29（食用）植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.30 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。

2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.35 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.36 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。

2.1.37 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定，原料见附录 A4。

2.1.38 熟制菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定，原料见附录 A5。

2.1.39 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。

2.1.40 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定，原料见附录 A7、附录 A8、附录 A9。

2.1.41 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定，原料见附录 A10。

2.1.42 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定，原料见附录 A11。

2.1.43 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定，原料见附录 A12。

2.1.44 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定，原料见附录 A13。

## 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
外观与性状	外观均匀一致、形态良好	取适量样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观与性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味、口感，检查有无外来杂质
色泽	具有该产品特有的颜色，同批颜色均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

## 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，%	生干面 ≤	14.5	GB 5009.3
烹调损失率，%	生干面 ≤	10.0	GB/T 40636 附录C
酸度，mL/10g	生干面 ≤	4.0	GB 5009.239
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	生干面 ≤	0.3	GB 5009.149
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 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、熟制芝麻包 ≤	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、熟制芝麻包	≤	0.5	GB 5009.227
甲基汞（以Hg计），mg/kg	使用水产动物及其制品料包	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>b</sup> ，mg/kg		≤	0.4	GB 5009.191
铅*（以Pb计），mg/kg	生干面	≤	0.19	GB 5009.12
	生干面（附料包） <sup>c</sup>		0.48	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>d</sup> ，μg/kg		≤	5.0	GB 5009.22
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>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。</p> <p>c适用于面和各调味料包的混合检验。</p> <p>d仅适用于搭配熟制花生包、熟制芝麻包的产品检验（面和各调味料包混合）。</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
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0 GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	0.6 GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	2.0 GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5 GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25 GB 22255
<sup>a</sup> 核黄素，g/kg	≤	0.05 GB 5009.85
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	2.0 GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄，g/kg	≤	1.5 GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄，g/kg	≤	0.2 GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄，g/kg	≤	0.2 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>		

2.3.3 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	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)， g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠， g/kg	≤	0.075	GB 5009.278
<sup>a</sup> β-胡萝卜素， g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄， g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 柠檬黄， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
<sup>a</sup> 亮蓝， g/kg	≤	0.5	GB 5009.35
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计）， g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)， g/kg	≤	1.2	GB 5009.263
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）， g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素）， g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> β-胡萝卜素， g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄， g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 日落黄， g/kg	≤	0.2	GB 5009.35
<sup>a</sup> 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	
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
<sup>a</sup> 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
<sup>a</sup> 焦亚硫酸钠（以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
<sup>a</sup> 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
<sup>a</sup> 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
<sup>a</sup> 乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
<sup>a</sup> 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
<sup>a</sup> 三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
<sup>a</sup> 纽甜，g/kg	≤	0.01	GB 5009.247
<sup>a</sup> 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	
<sup>a</sup> 双乙酸钠，g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
<sup>a</sup> 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
<sup>a</sup> 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.075	GB 5009.28
<sup>a</sup> β-胡萝卜素，g/kg	≤	0.02	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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	
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 环己氨基磺酸钠（以环己氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.2	GB 5009.97
<sup>a</sup> 糖精钠（以糖精计），g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
<sup>a</sup> 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

2.4.1 调味料包（熟制菜肴包、卤蛋包除外）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 <sup>a</sup> 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
	（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包	5	2	3×10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	
大肠菌群, CFU/g	酱腌菜包	5	2	10	10 <sup>3</sup>	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 <sup>2</sup>	
	豆腐干包	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包	5	1	20	30	
霉菌, CFU/g ≤	熟制芝麻包	25			GB 4789.15	
	（芝麻）海苔包	300				
金黄色葡萄球菌, CFU/g	熟肉制品包、酱腌菜包、豆腐干包、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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	熟肉制品包、酱腌菜包、豆腐干包、	5	0	0	-	GB 4789.4

	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					
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	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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>						

#### 2.4.2 熟制菜肴包、卤蛋包的微生物限量

熟制菜肴包、卤蛋包的微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法应按GB 4789.26的规定的的方法检验。

#### 2.5 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 11 的规定。

表 11 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检验方法
钙 (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
硒 (以 Se 计), μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸, mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸, g/kg	1~2	GB 5009.124

## 2.6 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。

## 2.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.8 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、 $\beta$ -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 熟制菜肴包【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 熟制芝麻包【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、 $\beta$ -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、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（非即食）【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、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

本标准适用于以生干面为原料，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、熟制菜肴包、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）、熟制芝麻包、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（非即食）】（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，可分为生干面、生干面（附料包）。

生干面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、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、菊粉、（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）、魔芋精粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、褐藻酸钠、黄原胶、大豆（分离）蛋白粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙或 L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B<sub>1</sub>（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸制或不蒸制、（手盘）定型、干燥、称量、包装而成的生干面。

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。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，根据国家卫健委《〈食品营养强化剂使用标准〉（GB14880-2012）问答》中第十七条的问答解释，鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大，所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于 GB 14880 规定的营养强化剂的使用量。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。