



411791S-2022



郑州蝴蝶山食品有限公司企业标准

Q/ZHD 0003S-2022

挂面及花色挂面（面条、面 线）

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

郑州蝴蝶山食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B、C为规范性附录。

本标准由郑州蝴蝶山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何乃钊。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHD 003S-2019。

H N

Q B

挂面及花色挂面（面条、面线）

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面（面条、面线）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，以水、食用盐(或不添加)、碳酸钠（或不添加）为辅料制作的非即食挂面。

或以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、白豆粉、黄豆粉、黑芝麻粉、核桃粉、豌豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾仁粉、猪肝粉、鳕鱼胶原蛋白肽、牛肉粉、桑叶代用茶（粉）、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、莱菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙（碳酸钙）、铁（硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠）、锌（葡萄糖酸锌或硫酸锌）、硒（亚硒酸钠）、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种]，加入水，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉）的一种或多种，经配粉、加水和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食花色挂面。

根据所用原辅料不同，分为：挂面、玉米花色挂面、荞麦花色挂面、高粱花色挂面、燕麦花色挂面、黑米花色挂面、绿豆花色挂面、白豆花色挂面、黄豆花色挂面、黑芝麻花色挂面、核桃花色挂面、豌豆花色挂面、小米花色挂面、大豆花色挂面、菠菜花色挂面、红薯花色挂面、紫薯花色挂面、胡萝卜花色挂面、西兰花花色挂面、甜菜花色挂面、南瓜花色挂面、海苔花色挂面、虾仁花色挂面、猪肝花色挂面、鳕鱼花色挂面、牛肉花色挂面、桑叶花色挂面、山药花色挂面、香菇花色挂面、火龙果花色挂面、苹果花色挂面、番茄花色挂面、红枣花色挂面、鸡蛋花色挂面、山楂花色挂面、砂仁花色挂面、莱菔子花色挂面、鸡内金花色挂面、陈皮花色挂面、麦芽花色挂面、山楂鸡内金花色挂面、山楂鸡内金麦芽陈皮花色挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。

2.1.5 白豆粉、黄豆粉、豌豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10鳕鱼胶原蛋白肽应符合 GB 31645 的规定。
- 2.1.11牛肉粉应符合 GB 2726的规定。
- 2.1.12鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13山楂粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14复配营养强化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.16菠菜粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 猪肝粉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18红薯粉、紫薯粉、山药粉应符合 Q/SDLY 0001S的规定，见附录A。
- 2.1.19桑叶代用茶（粉）应符合Q/LFC 0001S的规定，见附录B。
- 2.1.20鸡蛋（或鸡蛋粉）应符合GB 2749的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.22魔芋粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.23 鸡内金粉应符合 Q/AXSW 0057S 的规定，见附录 C。

2.2感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条形	从样品中取出1袋，将本品倒入洁净白色瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质等，嗅其气味，并将面制品用开水煮约 3 分钟品尝滋味
色泽	略带辅料的颜色，均匀一致	
气味	具有小麦粉及辅料气味，无异味	
滋味	煮熟后柔软爽口，具有小麦粉及辅料气味，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
水分, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤	15.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
钙 ^a (以Ca计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a (以Zn计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计), mg/kg		14~26	GB 5009.90
维生素B ₁ ^a , mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a , mg/kg		3~5	GB 5009.85
硒 ^a , μg/kg		140~280	GB 5009.93
L-赖氨酸 ^a , g/kg		1~2	GB 5009.124
烟酸 ^a , mg/kg		40~50	GB 5009.89
展青霉素, μg/kg (仅适用于添加苹果粉或山楂粉的产品)	≤	20	GB 5009.185
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅限添加相应食品营养强化剂的产品检验。			

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 其他要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定, 食品添加剂的使用应符合GB 2760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的检验。型式检验按国家相关规定执行。

Q/SDLY

山东绿友食品科技有限公司企业标准

Q/SDLY 0001S—2021

果蔬干制品

2021-08-20 发布

2021-08-28 实施

山东绿友食品科技有限公司 发布

Q/SDLY 0001S-2021

果蔬干制品

1 范围

本标准适用于果蔬干制品食品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 原味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的即食型蔬菜干制品。

2.2 调味蔬菜干制品

以新鲜或速冻的蔬菜或酱腌菜为原料，添加或不添加食用盐、食糖、发酵乳中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒、制浆、调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺中的一种或几种生产制成的即食型调味蔬菜干制品。

2.3 混合蔬菜干制品

以 2.1 以蔬菜干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合蔬菜干制品。

2.4 原味水果干制品

以新鲜或速冻的水果为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的原味水果干制品。

2.5 调味水果干制品

以新鲜、速冻的水果或果浆为原料，以食糖、发酵乳、蜂蜜、乳粉中的一种或多种为辅料，经筛选、清洗、修整切粒或制浆，调味、分盘成型、冷冻、干燥等工艺生产制成的即食型调味水果干制品。

2.6 混合水果干制品

以 2.4 中水果干制品为主要原料，添加炒货食品及坚果制品、水果制品、方便食品、蔬菜制品中的一类或几类，经混合、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合水果干制品。

2.7 混合果蔬干制品

以新鲜或速冻的蔬菜和新鲜、速冻的水果或果浆为原料，经筛选、清洗、修整、漂烫或不漂烫、冷却、沥水、干燥、粉碎或不粉碎、包装等工艺生产制成的混合果蔬干制品。

3. 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 各种原辅料符合相应和有关规定
- 3.1.2 新鲜或速冻蔬菜、水果、人参（人工种植）应符合附录 A 的规定
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T5461 的规定
- 3.1.4 食糖应符合 GB13104 的规定
- 3.1.5 发酵乳应符合 GB19302 的规定
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB14963 的规定
- 3.1.7 乳粉应符合 GB19644 的规定
- 3.1.8 炒货食品及坚果制品应符合 GB/T22165 的规定
- 3.1.9 方便食品应符合 GB19640 的规定

3.2 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	具有各自产品应有的色泽	随机抽取样品置于白色瓷盘中，在自然光下进行观察，观察其色泽和组织状态，嗅其气味，尝其滋味。
组织形态	粉末状或颗粒状	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	蔬菜干制品	水果干制品	
水分%	≤8	≤12	GB 5009.3

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定，详见表3。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/(mg/kg)	0.9	GB 5009.12

3.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，详见表4。

表4 真菌毒素限量

项 目	限 量	检 验 方 法
展青霉素 ^a /($\mu\text{g}/\text{kg}$)	50	GB5009.185
^a 仅适用于苹果、山楂制品。		

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表5的规定,致病菌限量应符合表6的规定。

表5 微生物限量指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	蔬菜干制品	即食水果干制品	
菌落总数 ^a /(CFU/g)	≤ 100000	≤ 10000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 300	≤ 230	GB/T 4789.3-2003
霉菌 ^a /(CFU/g)	≤ 150	—	GB 4789.15
^a 不适用于含发酵乳水果干制品。 ^b 仅适用于茄果类蔬菜干制品。			

表6 致病菌限量

致病菌项目	采样方案及限量(若非指定,均以/25g或/25ml表示)	检 验 方 法
沙门氏菌	不得检出	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	n=5 c=1 m=100CFU/g M=1000 CFU/g	GB4789.10 第二法
注1: n为同一批次产品应采集的样数, c为最大可允许超出m值的样品数, m为致病菌指标可以接受水平的限量值, M为致病菌指标的最高安全限量值。注2: 仅适用于即食型果蔬干制品。		

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

包装标签、标志应符合GB 7718和GB 28050的规定;包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包装内层材料为塑料聚乙烯复合包装袋,应符合GB4806.7的规定;选用其它包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味,应符合《中华人民共和国食品安全法》的有关规定。

5.3 运输、贮存

运输和贮存应符合GB14881的规定。

附录 A

新鲜/速冻水果、蔬菜技术指标

要 求	项 目	指 标
感官要求	色泽	具有产品应有的色泽
	组织形态	具有成熟时应有的形态
	滋味与气味	具有该产品应有的滋味和气味、无异味
	杂质	无肉眼可见外来杂质
污染物限量和真菌毒素限量	污染物限量应符合GB2762的规定；真菌毒素限量应符合GB2761的规定。	
农药残留限量	农药残留限量应符合GB2763的规定。	
其他要求	人参（人工种植）还应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）要求	



兰考富源蚕业有限公司企业标准

Q/LFC 0001S-2019

桑叶代用茶(粉)

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

兰考富源蚕业有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由兰考富源蚕业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曲兆伟。

H N

Q B

—

桑叶代用茶（粉）

1 范围

本标准规定了桑叶代用茶（粉）的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以桑叶为原料，经清洗、微波杀菌、杀青、烘干、粉碎、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 桑叶应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

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	粉末状，无结块	从样品抽取 100g，将本品倒入一洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味。
色泽	绿色	
气味和滋味	具有桑叶（粉）代用茶正常气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 8.5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12
六六六, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.19
三氯杀螨醇, mg/kg	≤ 0.2	GB/T 5009.176
氟戊菊酯, mg/kg	≤ 0.5	GB/T 5009.110

QMLFC 0001S-2019

注：*铅严于食品安全地方标准GB 2762。

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

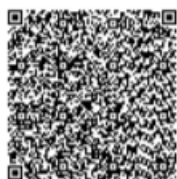
附录 C

Q/AXSW

陕西昂煦生物科技有限公司企业标准

Q/AXSW 0057S—2021

鸡内金粉（固体饮料）



Q/610000-13411S-2022
有效期至 20250104

2021 - 11 - 20 发布

2021 - 12 - 20 实施

陕西昂煦生物科技有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。
本文件由陕西昂煦生物科技有限公司提出。
本文件由陕西昂煦生物科技有限公司起草。
本文件起草人：侯学辉。
本文件批准人：侯引军。
本文件属首次发布。



鸡内金粉（固体饮料）

1 范围

本文件规定了鸡内金粉（固体饮料）的技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以鸡内金为原料，经提取、浓缩、适量添加麦芽糊精、干燥、粉碎、过筛、混匀、包装工艺加工而成的鸡内金粉（固体饮料）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB/T 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.255	食品安全国家标准 食品中果聚糖的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7101	食品安全国家标准 饮料
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12695	食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
GB/T 14187	包装容器 纸桶
GB/T 20884	麦芽糊精
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》2020 版

国家卫计委发布《既是食品又是药品的物品名单》

国家质量技术监督检验检疫总局（2005）第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鸡内金：应符合《中华人民共和国药典》2020年版国家卫计委发布《既是食品又是药品的物品名单》的规定。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	棕黄色至棕色
气味、滋味	具有鸡内金特有的滋味、气味，无异味
组织形态	粉末状，无结块
冲调性	冲调后呈均匀的液体，允许有少许沉淀
杂质	无正常视力可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 7.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
蛋白质/(g/100g)	≥ 1.0

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	指 标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	-
菌落总数/(CFU/g)	5	2	1000	50000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	≤	50		

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

3.6.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量、农药残留限量

污染物限量、农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 12695 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取5g左右的被测样品置于一洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和组织形态，按标签上所述的使用方法与透明的玻璃烧杯内冲溶稀释后，立即嗅其香气，辨其滋味，静置2min后，看烧杯底部有无异物。

4.2 理化指标

4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。

4.2.2 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.3 蛋白质：按 GB 5009.5 规定的方法测定。

4.3 微生物限量

4.3.1 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.3.3 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法测定。

4.3.4 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法测定。

4.3.5 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

在企业的成品仓库内，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取至少18个包装（不少于2kg），抽样基数不得少于200个包装。将所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经生产单位质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的3.2~3.5项目。

5.4.2 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。微生物限量有一项不合格，直接判本批产品为不合格且不得进行复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 标签：应符合GB 7718、GB 28050的规定。

6.1.2 外包装标志：应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料文件的规定。内包装采用塑料袋或铝箔复合膜应符合GB/T 10004或GB/T 28118的规定，外包装用纸桶或纸箱包装应符合GB/T 14187或GB/T 6543的规定。其他包装材料应符合国家食品包装材料标准的规定。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止日晒、雨淋、受潮。

Q/AXSW 0057S—2021

6.4 贮存

本产品应存放在干燥、清洁、通风良好的仓库内。不得同有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。本产品应离地20cm以上，离墙20cm以上。

在符合本文件规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为24个月。



编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，以水、食用盐(或不添加)、碳酸钠(或不添加)为辅料制作的非即食挂面。

或以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、白豆粉、黄豆粉、黑芝麻粉、核桃粉、豌豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、红薯粉、紫薯粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、海苔粉、虾仁粉、猪肝粉、鳕鱼胶原蛋白肽、牛肉粉、桑叶代用茶(粉)、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、红枣粉、鸡蛋(或鸡蛋粉)、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、山楂粉、砂仁粉、菜菔子粉、鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉中的一种或几种，添加复配营养强化剂[维生素 B₁(盐酸硫胺素)、维生素 B₂(核黄素)、烟酸、钙(碳酸钙)、铁(硫酸亚铁或焦磷酸铁或乙二胺四乙酸铁钠)、锌(葡萄糖酸锌或硫酸锌)、硒(亚硒酸钠)、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的一种或多种]，加入水，添加或不添加(食用盐、碳酸钠、魔芋粉)的一种或多种，经配粉、加水和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食花色挂面。

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》的有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蝴蝶山食品有限公司

QB