



411799S-2022



河南逸亮食品有限公司企业标准

Q/HYS 0004S-2022

方便湿米（面）制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

河南逸亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南逸亮食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁新娟。

H N

Q B

方便湿米（面）制品

1 范围

本标准规定了方便湿米（面）制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜湿米粉（米线）、方便湿面中的一种为主要原料，搭配外购的相关风味的调味料包【调味粉包、半固态调味料包、复配甜酱汁包、酸味汁包、调味汁包、卤汁包、食用植物调和油包、油辣椒包或辣椒油调料包、调味油包、芝麻酱包、花生芝麻酱包、脱水蔬菜包、酸菜风味包、配菜风味包、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包、油炸花生包、香酥豆包中的几种】组合包装而成的非即食方便湿米（面）制品。

鲜湿米粉（米线）：以大米为主要原料，添加或不添加魔芋粉、魔芋精粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水，经浸泡、磨浆、挤压熟化（成型）、冷却（老化）、切断、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌加工而成的米粉。

方便湿面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加魔芋粉、魔芋精粉、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用盐、食醋、食用酒精、大豆油、菜籽油、花生油、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调粉、成型、挤压熟化、水洗、酸化（加入乳酸）或不酸化、包装、杀菌等加工而成。

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、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）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、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）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、

郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素 E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

复配甜酱汁（液态复合调味料）：酱油（水、食用盐、非转基因大豆、脱脂大豆、小麦粉、小麦、谷氨酸钠）、红糖、谷氨酸钠、香辛料。

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味汁包（液态复合调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

卤汁包（液态复合调味料）：水、牛骨熬制物（水、牛骨、香辛料）、食用盐、白砂糖、食用植物油、味精、罗汉果、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）。

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]。

油辣椒包或辣椒油调料包（复合调味料）：辣椒油、植物油、芝麻油、辣椒、花椒、芝麻、辣椒粉、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。

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

花生芝麻酱包：芝麻酱、花生酱、食用植物油、黄豆酱。

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]。

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角、腌制萝卜干、腌制竹笋中的一种或几种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]。

熟制牛杂（牛肉）包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、熟制牛肉、熟制牛肚中的一种或几种为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]。

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、 β -胡萝卜素中的几种为辅料]。

螺蛳汤包（液态复合调味料）[配料：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳为主要原料；食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为辅料]。

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]。

香酥豆包（豆制品）：豌豆或青豆、食用植物油、食用盐。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、红薯淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.10 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.11 大豆油、菜籽油、花生油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

- 2.1.18 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.19 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.24 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.25 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 调味粉包、半固态调味料包、复配甜酱汁包、酸味汁包、调味汁包、卤汁包、油辣椒包或辣椒油调料包、调味油包、芝麻酱包、花生芝麻酱包、脱水蔬菜包、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.30 食用植物调和油包 GB/T 40851 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.31 酸菜风味包、配菜风味包应符合 SB/T 10439 和 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.32 油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 香酥豆包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.35 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 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	具有各自应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色 泽	具有各自应有的色泽	
气 味、滋 味	具有各自应有的气味、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/(%)	方便湿面	≤	75	GB 5009.3
	鲜湿米粉(米线)	≤	70	
酸度(以湿基计)/(%)【鲜湿米粉(米线)】		≤	2.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计)/(mg/kg)		≤	0.4	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)		≤	0.5	GB 5009.11
甲基汞(以Hg计)/(mg/kg)(风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包)		≤	0.5	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)【熟制牛杂(牛肉)包】		≤	1.0	GB 5009.123
镉(以Cd计)/(mg/kg)【熟制牛杂(牛肉)包】		≤	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)		≤	5.0	GB 5009.22
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	【半固态调味料包、油辣椒包或辣椒油调料包、调味油包、芝麻酱包、花生芝麻酱包、熟制牛杂(牛肉)包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包】	≤	5.0	GB 5009.229
	油炸花生包、香酥豆包、食用植物调和油包	≤	3.0	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	【半固态调味料包、油辣椒包或辣椒油调料包、调味油包、芝麻酱包、花生芝麻酱包、熟制牛杂(牛肉)包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包】	≤	0.25	GB 5009.227
	油炸花生包、香酥豆包、食用植物调和油包	≤	0.5	
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计)/(mg/kg)(酸菜风味包、配菜风味包)		≤	20.0	GB 5009.33
山梨酸钾(以山梨酸计)/(g/kg)	卤汁包、酸味汁包、半固态调味料包、调味汁包	≤	1.0	GB 5009.28
	配菜风味包、酸菜风味包	≤	1.0	
	熟制牛杂(牛肉)包	≤	0.075	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)/(g/kg)	卤汁包	≤	0.5	GB 5009.121
	酸菜风味包	≤	1.0	
乙二胺四乙酸二钠/(g/kg)(酸菜风味包)		≤	0.25	SN/T 3855 或 GB 5009.278
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)(调味粉包、半固态调味料包)/(g/kg)		≤	2.0	GB 5009.263
栀子黄/(g/kg)(方便湿面)		≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素/(g/kg)(风味熟制水产品混合包)		≤	1.0	GB 5009.83
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)(油炸花生包)		≤	0.2	GB 5009.32
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)(方便湿面、风味熟制水产品混合包)		≤	5.0	GB 5009.256
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)(调味粉包)		≤	1.0	GB 5009.191
注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;				

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占其在 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 ^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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 适用于含肉的产品检验;
c 适用于含牛肉的产品检验。

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购料包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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分【方便湿面、鲜湿米粉(米线)】、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

本标准适用于以鲜湿米粉（米线）、方便湿面中的一种为主要原料，搭配外购的相关风味的调味料包【调味粉包、半固态调味料包、复配甜酱汁包、酸味汁包、调味汁包、卤汁包、食用植物调和油包、油辣椒包或辣椒油调料包、调味油包、芝麻酱包、花生芝麻酱包、脱水蔬菜包、酸菜风味包、配菜风味包、熟制牛杂（牛肉）包、风味熟制水产品混合包、螺蛳汤包、油炸花生包、香酥豆包中的几种】组合包装而成的非即食方便湿米（面）制品。

鲜湿米粉（米线）：以大米为主要原料，添加或不添加魔芋粉、魔芋精粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、荞麦面、绿豆面、黄豆面、苦荞面、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水，经浸泡、磨浆、挤压熟化（成型）、冷却（老化）、切断、杀菌或不杀菌、包装、杀菌或不杀菌加工而成的米粉。

方便湿面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加魔芋粉、魔芋精粉、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用盐、食醋、食用酒精、大豆油、菜籽油、花生油、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、乳酸链球菌素、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，经调粉、成型、挤压熟化、水洗、酸化（加入乳酸）或不酸化、包装、杀菌等加工而成。

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、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）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、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）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、

柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素 E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

复配甜酱汁（液态复合调味料）：酱油（水、食用盐、非转基因大豆、脱脂大豆、小麦粉、小麦、谷氨酸钠）、红糖、谷氨酸钠、香辛料。

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

调味汁包（液态复合调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

卤汁包（液态复合调味料）：水、牛骨熬制物（水、牛骨、香辛料）、食用盐、白砂糖、食用植物油、味精、罗汉果、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、食品添加剂（呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）。

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]。

油辣椒包或辣椒油调料包（复合调味料）：辣椒油、植物油、芝麻油、辣椒、花椒、芝麻、辣椒粉、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。

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]。

花生芝麻酱包：芝麻酱、花生酱、食用植物油、黄豆酱。

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]。

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角、腌制萝卜干、腌制竹笋中的一种或几种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]。

熟制牛杂（牛肉）包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、熟制牛肉、熟制牛肚中的一种或几种为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]。

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、 β -胡萝卜素中的几种为辅料]。

螺蛳汤包（液态复合调味料）[配料：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳为主要原料；食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯中的几种为辅料]。

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]。

香酥豆包（豆制品）：豌豆或青豆、食用植物油、食用盐。

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。

河南逸亮食品有限公司

QB