



412349S-2022



新乡市派力特食品有限责任公司企业标准

Q/XPLT 0001S-2022

# 方便面

2022-08-25 发布

2022-08-25 实施

新乡市派力特食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市派力特食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡市派力特食品有限责任公司。

本标准主要起草人：于慧君、崔兴攀、张强、马欣荣。

H N

Q B

# 方便面

## 1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以油炸面饼和调料包组合包装或调料直接撒于面饼上包装而成的方便面。

面饼:以小麦粉为主要原料,加入荞麦粉、白砂糖、可可粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、碳酸钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、芝麻、淀粉(木薯淀粉、玉米淀粉)、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、5'-呈味核苷酸二钠、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、蒜粉、洋葱粉、栀子黄、核黄素、辣椒红、鸡粉调味料、食用香精(牛肉味粉、鸡肉味膏、牛肉味膏、鸡肉香精、巧克力味粉、牛肉香精中的一种或几种)、辣椒粉、酵母抽提物、香葱粉中的多种,经加水 and 面、压延、成型、油炸(棕榈油)、冷却、撒调料或加调料包制成。

调料包(固态复合调味料):以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、酵母提取物、胡椒粉、八角粉、桂皮粉、香葱粉、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、青花椒粉、姜粉、蒜粉、芝麻、谷氨酸钠、鸡粉调味料中的几种为原料,添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、三氯蔗糖、辣椒油树脂、葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、虾粉调味料、虾粉、蟹粉、海鲜粉、香葱鸡汁复合调味料{食用盐、麦芽糊精、香葱粉、洋葱粉、蛋黄粉、白砂糖、鸡肉味粉[鸡肉提取物、水解植物蛋白粉、食用盐]、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、食用香精(牛肉味粉、麻辣精油、葱油香精、海鲜风味香精、特级麻辣油、芝士香精中的一种或几种)、红烧牛肉复合调味料{食用盐、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、香辛料、牛肉粉[牛肉提取物、水解植物蛋白粉]、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、(食用)植物油(大豆油)、焦糖色中的多种,经混合、包装(或生产时直接撒于面饼上)制成的含有两种或两种以上调味料的产品。

根据原料不同,可分为香酥蛋黄味方便面、巧克力芝士味方便面、川辣牛肉味方便面、麻辣牛排味方便面、红烧牛肉味方便面、鲜虾味方便面、蟹黄风味方便面、香葱鸡汁味方便面、香玉米味方便面、火鸡味方便面。

## 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.8 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.9 红烧牛肉复合调味料、香葱鸡汁复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 花椒粉、蒜粉、青花椒粉、姜粉、胡椒粉、八角粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 牛肉味膏、鸡肉香精、牛肉香精、特级麻辣油、麻辣精油、鸡肉味膏、牛肉味粉、巧克力味粉、葱油香精、海鲜风味香精、芝士香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.16 虾粉、蟹粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.17 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20 (食用)植物油(大豆油)应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.22 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.36 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 核黄素应符合 GB 14752 的规定。

- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 小茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 虾粉调味料应符合 Q/HPJ 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.41 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 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
色泽	具有本品应有的色泽	取适量样品，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察形状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
形状	块状、允许有碎块	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

## 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)	≤ 10.0 (仅适用于面饼)	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g)	≤ 50 (仅适用于调料包)	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 1.8 (仅适用于面饼)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25 (仅适用于面饼)	GB 5009.227
三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6 (仅适用于面饼)	GB 22255
	≤ 0.25 (仅适用于调料包)	
a 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计) / (g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
a 二丁基羟基甲苯 (以油脂中的含量计) / (g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 核黄素, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.85
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
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。		
铅、总砷适用于面饼和搭配的调料(调料包或撒粉)混合后检验。		

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

## 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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。

微生物限量适用于面饼和搭配的调料(调料包或撒粉)混合后检验。

## 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;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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于面饼)、酸价(仅适用于面饼)、过氧化值(仅适用于面饼)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



备案号: 33020258S-2020

有效期至: 2023.08.13

**Q/HPJ**

**宁波好品佳食品有限公司企业标准**

Q/HPJ 0002S-2020

代替Q/HPJ 0002S-2017

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年09月11日 15点17分

**水产调味粉**

企业标准信息公共服务平台  
公开 2020年09月11日 15点17分

2020-07-23 发布

2020-08-24 实施

**宁波好品佳食品有限公司 发布**



## 水产调味粉

### 1 范围

本标准规定了水产调味粉的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以鱼类、虾类、扇贝提取物或鱿鱼提取物为主要原料，经过原料预处理、粉碎、调配食用盐等辅料、搅拌、包装加工而成的即食或非即食水产调味粉。

### 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/T 317 白砂糖
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病细菌限量
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号(2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》





Q/HPJ 0002S-2020

国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009)《关于修改&lt;食品标识管理规定&gt;的决定》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

本标准中的水产调味粉按使用的原料不同分为虾粉、鱼干粉、扇贝粉和鱿鱼粉：

#### 3.1 虾粉调味料

以虾类为主要原料，经过原料预处理、粉碎、调配食用盐等辅料、搅拌、包装加工而成的即食或非即食虾粉调味料。

#### 3.2 鱼干粉调味料

以鱼类为主要原料，经过原料预处理、粉碎、调配食用盐等辅料、搅拌、包装加工而成的即食或非即食鱼干粉调味料。

#### 3.3 扇贝粉调味料

以扇贝提取物为主要原料，经过原料预处理、粉碎、调配酵母提取物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、呈味核苷酸二钠等辅料、搅拌、包装加工而成的即食或非即食扇贝粉调味料。

#### 3.4 鱿鱼粉调味料

以鱿鱼提取物为主要原料，经过原料预处理、粉碎、调配红虾提取物、食用盐、葡萄糖、味精等辅料、搅拌、包装加工而成的即食或非即食鱿鱼粉调味料。

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 原料（鱼类、虾类、扇贝提取物和鱿鱼提取物）：来自无污染水域，品质新鲜，应符合 GB 2733 的规定，污染物限量指标应符合 GB 2762 的规定。

4.1.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。

4.1.5 麦芽糊精：应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.1.7 呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。

4.1.8 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指标要求			
	虾粉调味料	鱼干粉调味料	扇贝粉调味料	鱿鱼粉调味料
色泽	呈淡黄色	呈深黄色	呈棕黄色	浅粉色或淡粉色
组织形态	粉末状，松散、干燥，无结块，无霉变现象			
滋味、气味	滋味鲜美，具有本产品特有的风味，无异味			
杂质	无肉眼可见外来杂质			

#### 4.3 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
水分，(g/100g)	≤ 18.0
氯化钠（以NaCl计），(g/100g)	≤ 28.0
总氮（以N计），(g/100g)	≥ 3.0



Q/HPJ 0002S-2020

项 目	指 标
氨基酸态氮（以N计），（g/100g）	≥ 0.3
铅（以Pb计），（mg/kg）	≤ 0.9
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
农药残留限量	应符合GB 2763的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

#### 4.4 微生物指标

即水产调味料中微生物指标还应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数，（CFU/g）	5	2	10 000	100 000
大肠菌群，（CFU/g）	5	2	10	100
致病菌	应符合GB 29921的规定			

注：\*样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.22执行。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

#### 4.6 净含量

4.6.1 按国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.6.2 定量包装规格由企业自定，单件定量包装的净含量允许短缺量见表4的规定。

表4 净含量允许短缺量

净含量，g	负偏差	
	净含量百分比，%	g
0~50	9	—
50~100	—	4.5
100~200	4.5	—
200~300	—	9
300~500	3	—
500~1 000	—	15
1 000~10 000	1.5	—
10 000~15 000	—	150
15 000~50 000	1	—

#### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 试验方法

##### 6.1 感官指标

随机抽取100g样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽，闻其香味，并取少许放于舌尖，仔细品尝其滋味应符合4.2条款的要求。

##### 6.2 理化指标

###### 6.2.1 水分的测定

按GB 5009.3规定的方法测定。

###### 6.2.2 氯化钠的测定



- 按GB 5009.44规定的方法测定。
- 6.2.3 总氮的测定  
按GB 5009.5规定的方法测定。
- 6.2.4 氨基酸态氮的测定  
按GB 5009.235规定的方法测定。
- 6.2.5 铅的测定  
按GB 5009.12规定的方法测定。
- 6.2.6 其他污染物限量  
按GB 2762规定的方法测定。
- 6.2.7 农药残留限量  
按GB 2763规定的方法测定。
- 6.2.8 真菌毒素限量  
按GB 2761规定的方法测定。
- 6.3 微生物指标
- 6.3.1 菌落总数的测定  
按GB 4789.2规定的方法检验。
- 6.3.2 大肠菌群的测定  
按GB 4789.3规定的方法检验。
- 6.3.3 致病菌的测定  
按GB 29921规定的方法检验。
- 6.4 净含量  
按JJF 1070中规定的方法检验。
- 7 检验规则
- 7.1 出厂检验
- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 7.1.2 出厂检验项目：感官要求、水分、氯化钠、氨基酸态氮、菌落总数、大肠菌群、净含量、标签。
- 7.2 型式检验
- 7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。
- 新产品试制鉴定时；
  - 停产三个月后重新恢复生产时；
  - 正式生产时，如原料、配方、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
  - 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
  - 国家质量监督机构提出要求时。
- 7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。
- 7.3 组批  
在成品入库时，在原料及生产条件基本相等的条件下，同一生产线、同一品种、同一班次、同一生产日期产品为一批。
- 7.4 抽样方法和抽样数量  
根据产品规格，从同一批产品中随机抽取总样品量不少于2kg样品。每批样品分成三份，一份做净含量、感官检验和理化检验，一份做微生物，一份留样备查。
- 7.5 判定规则
- 7.5.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准要求是，判该批产品为合格品。
- 7.5.2 微生物指标中有一项或一项以上的检验结果不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品。
- 7.5.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准要求时，可在原批次产品中加倍抽样复检一次；



Q/HPJ 0002S-2020

判定以复检结果为准，若仍有一项或一项以上项目不符合本标准的要求时，则判该批产品为不合格品；

5.4 供需双方对产品质量有异议时，除合同约定外，以本标准为依据，由法定检验机构检验后，依法仲裁。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 同一规格的包装容器要求大小一致，干燥、清洁、牢固并符合相关的卫生要求。

8.2.2 内包装材料应是符合食品要求的包装用塑料复合膜袋或瓶的相应国家标准规定和要求，应洁净、透明、无毒、无异味，不与产品起任何反应，密封性能良好。

8.2.3 外包装采用运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定和要求，捆扎应牢固，正常运输中不得松散。

### 8.3 运输

运输设备和工具应清洁卫生，无其他强烈刺激味。在整个运输过程中要保持干燥、清洁，不得与有毒、有害、有腐蚀物品混装混运，避免日晒和雨淋、渗漏和标签脱落。装卸时应轻拿轻放，严禁直接钩、扎、摔、撞包装容器。

### 8.4 贮存

8.4.1 贮存环境应在阴凉、干燥、通风、清洁、卫生、有防鼠、防潮设施，不应和对产品有污染及有毒有害的货物一起贮存，不得与有异味物品一起堆放，不应露天堆放并离墙离地。

8.4.2 贮存产品应分类存放，标识清楚，货堆不宜过高，防止损坏产品包装。

### 8.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 6 个月。

公开  
企业信息公共服务平台  
2020年09月11日 15点17分

## 编制说明

本标准适用于以油炸面饼和调料包组合包装或调料直接撒于面饼上包装而成的方便面。

面饼:以小麦粉为主要原料,加入荞麦粉、白砂糖、可可粉、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三氯蔗糖、碳酸钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、芝麻、淀粉(木薯淀粉、玉米淀粉)、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、5'-呈味核苷酸二钠、胡椒粉、八角粉、小茴香粉、桂皮粉、蒜粉、洋葱粉、栀子黄、核黄素、辣椒红、鸡粉调味料、食用香精(牛肉味粉、鸡肉味膏、牛肉味膏、鸡肉香精、巧克力味粉、牛肉香精中的一种或几种)、辣椒粉、酵母抽提物、香葱粉中的多种,经加水和面、压延、成型、油炸(棕榈油)、冷却、撒调料或加调料包制成。

调料包(固态复合调味料):以食用盐、白砂糖、麦芽糊精、酵母提取物、胡椒粉、八角粉、桂皮粉、香葱粉、洋葱粉、辣椒粉、花椒粉、青花椒粉、姜粉、蒜粉、芝麻、谷氨酸钠、鸡粉调味料中的几种为原料,添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、三氯蔗糖、辣椒油树脂、葡萄糖、二氧化硅、辣椒红、虾粉调味料、虾粉、蟹粉、海鲜粉、香葱鸡汁复合调味料{食用盐、麦芽糊精、香葱粉、洋葱粉、蛋黄粉、白砂糖、鸡肉味粉[鸡肉提取物、水解植物蛋白粉、食用盐]、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、食用香精(牛肉味粉、麻辣精油、葱油香精、海鲜风味香精、特级麻辣油、芝士香精中的一种或几种)、红烧牛肉复合调味料{食用盐、葡萄糖、白砂糖、麦芽糊精、香辛料、牛肉粉[牛肉提取物、水解植物蛋白粉]、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅}、(食用)植物油(大豆油)、焦糖色中的多种,经混合、包装(或生产时直接撒于面饼上)制成的含有两种或两种以上调味料的产品。

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法》的有关规定,参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求,制定本企业标准,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。

。

新乡市派力特食品有限责任公司