



410971S-2023



安阳德隆清真食品有限公司企业标准

Q/ ADQ 0001S-2023

淀粉制品及方便淀粉制品

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

安阳德隆清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳德隆清真食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周小飞。

H N
Q B

淀粉制品及方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了淀粉制品及方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品为原料，搭配或不搭配自制料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包】中的几种，经过组合或不组合、包装而成的即食淀粉制品及方便淀粉制品。

淀粉制品是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面、沉淀取浆，添加或不添加食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉中的一种或多种），加入或不加入果蔬粉/汁/浆（菠菜、胡萝卜、西红柿、芹菜、南瓜、紫甘蓝、火龙果、山药、紫薯、红薯中的一种或几种）、大米（经清洗、浸泡、磨浆）、谷物杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、莜麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，调浆或不调浆、成型、拌料【黄瓜（经预处理、切丝）、绿豆芽（经预处理、焯水）、面筋（以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面、分离、醒发、成型、蒸制、分切）中的一种或几种】或不拌料、包装加工而成。

方便淀粉制品是以淀粉制品为原料，搭配自制料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包】中的几种，经过组合、包装而成。

调味酱包（半固态复合调味料）是以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉或骨（牛、羊、鸡的一种或几种）、羊脑、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、西红柿、鲜花椒、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒油包（半固态复合调味料）是以辣椒为原料，添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、

花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种)、食用盐、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、香辛料【花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)、圆叶当归、香茅、荳蔻、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、生活饮用水中的一种或几种,添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种,经原料预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

风味芝麻酱包(半固态复合调味料)是以芝麻酱为原料,添加食用盐、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、白砂糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、花生酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)、圆叶当归、香茅、荳蔻、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、生活饮用水中的几种,添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种,经配料、混合、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

调味汁包(液态复合调味料)是以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)、圆叶当归、香茅、荳蔻、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的一种或几种,经粉碎或不粉碎】、葱汁(新鲜葱经预处理、打汁)、蒜汁(新鲜大蒜经预处理、打汁)、姜汁(新鲜姜经预处理、打汁)、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、大豆色拉油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油中的一种或几种)、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、芝麻、食用淀粉(玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)中的几种为原料,辅以或不辅以调味油(辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种)、外购白灼汁(液态复合调味料)、麻辣调味汁(液态复合调味料)、调味汁、生抽、本味淋(液态复合调味料)中的一种或几种,添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精(肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种)、食用香料(大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种)、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝

卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料。

调味油包是以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、调味油（辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为淀粉制品（凉皮、擀面皮、牛筋面、面皮），方便淀粉制品（方便凉皮、方便擀面皮、方便牛筋面、方便面皮）。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬汁/浆应符合 GB 173254 的规定。

2.1.7 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 黄瓜、绿豆芽应清洁、卫生、无腐烂、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.12 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

2.1.13 鲜（冻）畜禽肉或骨、羊脑应符合 GB 2707 的规定。

2.1.14 白砂糖、绵白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.15食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.19食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.21番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.22辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.23芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.26香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、西红柿、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.28生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.30DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.31柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.33谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.34乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.355'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.36琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.37D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.38辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.40红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.41姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.42天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.43食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.45山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

- 2.1.46苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.47脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.48辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.50白灼汁（液态复合调味料）、麻辣调味汁（液态复合调味料）、生抽、本味淋（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51维生素C应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.53乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.54β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.55赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.56芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.57鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.58大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.59八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.62花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油应符合 GB 29938 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	具有各产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、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

2.3.1 淀粉制品的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3

^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
^b *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注 1: a 仅适用于淀粉制品; b 未搭配料包的产品仅对淀粉制品进行检验, 搭配料包的产品将淀粉制品与料包充分混合后进行检验。 注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.2 料包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		半固态复合调味料	液态复合调味料	调味油	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	25.0	20.0	—	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤		5.0		GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤		0.25		GB 5009.227
^b 姜黄素, g/kg	≤	0.1	0.1	—	SN/T 4890
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	—	1.0	—	GB 5009.83
^b 赤藓红, g/kg	≤	—	0.05	—	GB 5009.35
^b 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	0.075	—	SN/T 3854 或 GB 5009.278
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	1.0	—	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	1.0	—	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	0.5	—	GB 5009.121
注: a 适用于将料包充分混合后进行检验, 且适用于风味芝麻酱包和脂肪含量大于 10% 的产品, 其中酸价不适用于含发酵型配料 (豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱) 和酸性配料【番茄酱、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠】的料包; b 仅适用于使用该种添加剂的料包, 且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 4 的规定。

表 4 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 ⁵	10 ⁶	GB 4789. 2
大肠菌群，CFU/g	5	2	20	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
注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行；					
注 2：未搭配料包的产品仅对淀粉制品进行检验，搭配料包的产品将淀粉制品与料包充分混合后进行检验。					

2. 5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂使用应符合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

产品保质期≤7 天的产品，出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。

产品保质期>7 天的产品，出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以淀粉制品为原料，搭配或不搭配自制料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包】中的几种，经过组合或不组合、包装而成的即食淀粉制品及方便淀粉制品。

淀粉制品是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面、沉淀取浆，添加或不添加食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉中的一种或多种），加入或不加入果蔬粉/汁/浆（菠菜、胡萝卜、西红柿、芹菜、南瓜、紫甘蓝、火龙果、山药、紫薯、红薯中的一种或几种）、大米（经清洗、浸泡、磨浆）、谷物杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、苡麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、芝麻中的一种或几种，调浆或不调浆、成型、拌料【黄瓜（经预处理、切丝）、绿豆芽（经预处理、焯水）、面筋（以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面、分离、醒发、成型、蒸制、分切）中的一种或几种】或不拌料、包装加工而成。

方便淀粉制品是以淀粉制品为原料，搭配自制料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包】中的几种，经过组合、包装而成。

调味酱包（半固态复合调味料）是以食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、鲜（冻）畜禽肉或骨（牛、羊、鸡的一种或几种）、羊脑、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、酿造食醋、酿造酱油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拨、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、鲜辣椒、鲜姜、鲜大葱、鲜洋葱、鲜大蒜、西红柿、鲜花椒、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒油包（半固态复合调味料）是以辣椒为原料，添加食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精

调味料、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、香辛料【花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、生活饮用水中的一种或几种，添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经原料预处理或不预处理、配料、炸制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

风味芝麻酱包（半固态复合调味料）是以芝麻酱为原料，添加食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、白砂糖、麦芽糊精、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、味精、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、花生酱、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的几种】、生活饮用水中的几种，添加或不添加谷氨酸钠、乙基麦芽酚、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

调味汁包（液态复合调味料）是以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、绵白糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精、食用盐、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、圆叶当归、香茅、荜拔、甘草、孜然、小茴香、丁香、山奈、砂仁、芫荽、芥末中的一种或几种，经粉碎或不粉碎】、葱汁（新鲜葱经预处理、打汁）、蒜汁（新鲜大蒜经预处理、打汁）、姜汁（新鲜姜经预处理、打汁）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、芝麻油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、芝麻、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）中的几种为原料，辅以或不辅以调味油（辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种）、外购白灼汁（液态复合调味料）、麻辣调味汁（液态复合调味料）、调味汁、生抽、本味淋（液态复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、乙基麦芽酚、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物、辣椒油树脂、洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种）、辣椒红、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、β-胡萝卜素、赤藓红、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料。

调味油包是以食用植物油（大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、棕榈油、大豆色拉油、芝麻油中的一种或几种）为主要原料，加入香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶（香叶）、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、欧芹、阴香、枫茅、留兰香、调料九里香、多香果、蒙百里香、百里香中的一种或几种】、鲜洋葱、鲜大葱、鲜小葱、鲜蒜、鲜香菜、鲜辣椒、鲜生姜、鲜花椒、食用香料【大蒜油、八角茴香油、黄芥末提取物/黄芥末油树脂、辣椒油树脂、花椒提取物、洋葱油、香葱油、生姜油、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、肉豆蔻衣油树脂、香叶油中的一种或几种】、调味油（辣椒调味油、花椒调味油、麻椒调味油、藤椒调味油、肉桂调味油、八角调味油、葱调味油、姜调味油、蒜调味油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、芝麻、碎花生仁、辣椒红中的一种或几种，经预处理或不预处理、加热浸泡或炸制或熬制（或无此工艺）、过滤或不过滤、调配或不调配、灌装、包装加工而成。

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，参照 GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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 GB 2762 的规定。

安阳德隆清真食品有限公司

QB