



410972S-2023



安阳德隆清真食品有限公司企业标准

Q/ADQ 0002S-2023

米粉制品及方便米粉制品

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

米粉制品及方便米粉制品

1 范围

本标准规定了米粉制品及方便米粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以米粉制品为原料，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、包装而成的即食米粉制品及方便米粉制品。

米粉制品是以大米为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经清洗、浸泡、磨浆，添加或不添加小麦粉、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几种）、食用盐、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）、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，经调浆或不调浆、蒸制、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、包装加工而成的米粉制品。

方便米粉制品是以米粉制品为原料，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。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为米粉制品（米皮、米粉、河粉），方便米粉制品（方便米皮、方便米粉、方便河粉）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 果蔬汁/浆应符合 GB 173254 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 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。
- 2.1.13 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 鲜（冻）畜禽肉或骨、羊脑应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.15白砂糖、绵白糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16食用葡萄糖、果葡糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.17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。
- 2.1.18味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.19酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.21豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.22番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.23辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.24芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.26酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28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。
- 2.1.29生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.31DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.32柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.34谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.35乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.365'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.38D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.41红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.42姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.43天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。

- 2.1.46山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.47苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.48脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.49辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.50调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.51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。
- 2.1.52维生素C应符合 GB 14754的规定。
- 2.1.53羟丙基二淀粉磷酸酯应符合GB 29931的规定。
- 2.1.54乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.55 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.56赤藓红应符合GB 17512.1的规定。
- 2.1.57芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.58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。
- 2.1.59大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.60八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.61黄芥末提取物/黄芥末油树脂应符合 GB 1886.139 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.62辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.63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 米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	≤	10	GB 5009.22
^b *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
注 1: a 仅适用于米粉制品; b 未搭配料包的产品仅对米粉制品进行检验, 搭配料包的产品将米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 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	100	1000	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米粉制品进行检验, 搭配料包的产品将米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。

4 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

本标准适用于本标准适用于以米粉制品为原料，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、包装而成的即食米粉制品及方便米粉制品。

米粉制品是以大米为主要原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经清洗、浸泡、磨浆，添加或不添加小麦粉、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几种）、食用盐、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）、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，经调浆或不调浆、蒸制、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、包装加工而成的米粉制品。

方便米粉制品是以米粉制品为原料，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、荜拔、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，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