



411243S-2023



洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0008S-2023

方便淀粉制品

2023-05-13 发布

2023-05-13 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了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包为原料，搭配料包【调味粉包（固态复合调味料）（自制或外购）、调味酱包（半固态复合调味料）（自制或外购）、调味汁包（液态复合调味料）（外购）、芝麻酱包（外购）、花生酱包（外购）、调味油包（外购）、脱水蔬菜包（外购）、坚果及籽类制品包（外购）、酱腌菜包（外购）、藻类制品包（外购）、食醋包（外购）、肉包（外购）、熟制水产包（外购）、方便菜肴包（外购）、豆制品包（外购）、卤蛋包（外购）、食用菌包（外购）】中的一种或几种，经过组合、包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包是以食用淀粉（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、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入乳酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

调味粉包（固态复合调味料）（自制）是以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水波菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、肉松粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、酸水解大豆蛋白粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜

菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）（自制）是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、白酒、料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、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、 β -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、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、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便湿粉条、方便土豆粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

- 2.1.6魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.9硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.10碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.12柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.13D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.17高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.18天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.19甜菜红 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.20脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.26白砂糖、绵白糖、冰糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.27食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.28脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.29酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.31鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.32玉米粉、大米粉、小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.33骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.34食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.35食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。

- 2.1.36肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.37酱油粉、豆瓣酱粉、醋粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.385'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.39琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.40乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.42二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.43食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.46D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.47辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.48红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.49焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.50高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.51柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.52日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.53天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.54三氯蔗糖（又名蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.56甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.57鲜（冻）畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.58起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.59豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.60辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.61番茄酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.62芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜应清洁卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.64酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.65白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.66料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.67黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.68醪糟（米酒）应符合 GB 2758 的规定。

- 2.1.69 蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.70 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.71 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.72 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.73 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.74 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.75 香菇酱、蒜蓉酱、调味酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.76 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.77 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.79 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.80 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.81 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.82 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.83 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.84 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.85 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.86 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.87 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.88 洋葱油、香葱油、生姜油、花椒提取物、小茴香油、丁香叶油、孜然油、肉桂皮油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.89 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.90 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.91 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.92 乙二胺四乙酸钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.93 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.94 芝麻酱包、花生酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.95 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.96 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.97 坚果及籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.98 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.99 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.100食醋包应符合GB 2719 的规定
- 2.1.101肉包应符合GB 2726或GB 7098的规定。
- 2.1.102熟制水产包应符合GB 10136的规定。
- 2.1.103方便菜肴包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.104豆制品包应符合GB 2712的规定。
- 2.1.105卤蛋包应符合GB 2749的规定。
- 2.1.106食用菌包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.107乳酸应符合GB 1886.173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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200 (仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品)	GB 5009.182
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加脱氢乙酸钠的产品)	GB 5009.121
^a *铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注 1: a 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
	调味酱包 (半固态 复合调味)	调味粉包 (固态复 合调味)	调味酱包(半固 态复合调味料, 外购)、芝麻酱 包(外购)、花	

		料, 自制)	料, 自制)	生酱包 (外购)、 调味油包 (外 购)	
水分, g/100g	≤	—	15.0	—	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	25.0	58.0	—	GB 5009.44
^a 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	—	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	—	0.25	GB 5009.227
^b β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	—	—	GB 5009.83
^b 姜黄素, g/kg	≤	0.1	—	—	SN/T 4890
^b 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.075	—	—	SN/T 3855 或 GB 5009.278
^b 山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	—	—	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	—	—	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	—	—	GB 5009.121
^b 阿斯巴甜, g/kg	≤	—	2.0	—	GB 5009.263
^b 三氯蔗糖, g/kg	≤	—	0.25	—	GB 22255
^b 甜菊糖苷 (以甜菊醇当量), g/kg	≤	—	0.35	—	SN/T 3854
^b 安赛蜜, g/kg	≤	—	0.5	—	GB/T 5009.140
^b 甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	—	0.65	—	GB 5009.97
^b 柠檬黄, g/kg	≤	—	0.2	—	GB 5009.35
^b 日落黄, g/kg	≤	—	0.2	—	GB 5009.35
^c 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	0.4	1.0	—	GB 5009.191
^d 展青霉素, μg/kg	≤	—	20	—	GB 5009.185
<p>注: a 可将需检测酸价和过氧化值的料包, 进行混合检验, 仅限于产品中脂肪含量大于 10% 的料包, 其中酸价不适用于含豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、西红柿 (番茄)、酱腌菜、酿造食醋、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠的料包;</p> <p>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;</p> <p>c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液或酸水解大豆蛋白粉的产品;</p> <p>d 仅适用于添加山楂的产品。</p>					

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: 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分(仅适用于淀粉制品)、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包为原料，搭配料包【调味粉包（固态复合调味料）（自制或外购）、调味酱包（半固态复合调味料）（自制或外购）、调味汁包（液态复合调味料）（外购）、芝麻酱包（外购）、花生酱包（外购）、调味油包（外购）、脱水蔬菜包（外购）、坚果及籽类制品包（外购）、酱腌菜包（外购）、藻类制品包（外购）、食醋包（外购）、肉包（外购）、熟制水产包（外购）、方便菜肴包（外购）、豆制品包（外购）、卤蛋包（外购）、食用菌包（外购）】中的一种或几种，经过组合、包装而成的非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包是以食用淀粉（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、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、山药粉、火龙果粉、魔芋精粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种，加入或不加入乳酸、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、包装加工而成的非即食淀粉制品。

调味粉包（固态复合调味料）（自制）是以食用盐、味精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、白砂糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、脱水蔬菜（脱水大蒜、脱水葱片、脱水姜片、脱水芫荽、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种）、酵母抽提物、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、玉米粉、大米粉、小麦粉、骨素、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、食用动物油脂（猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种）、肉松粉中的几种为原料，辅以或不辅以酱油粉（外购复合调味料）、豆瓣酱粉（外购复合调味料）、醋粉（外购复合调味料）、酸水解大豆蛋白粉（外购复合调味料）中的一种或几种，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、排骨味香精、咸味香精、麻辣味香精、鲜味香精中的一种或几种）、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、红曲红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）（自制）是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种）、起酥油、食用动物油脂（牛油、猪油、羊油、鸡油中的一种或几种）、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、麦芽糊精、香辛料【辣椒、花椒、青花椒、麻椒、藤椒、胡椒、八角、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、姜黄、圆叶当归、姜、高良姜中的一种或几种】、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞、山药、枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜（泡萝卜、泡姜、泡椒、泡菜、酸黄瓜、酸豆角、腌渍姜、剁椒、韭菜花中的一种或几种）、白酒、料酒、黄酒、醪糟（米酒）、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、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、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、芝麻、花生仁、调味油（芥末油、辣椒油、葱油、蒜油、姜油、花椒油中的一种或几种）、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水中的几种为原料，辅以或不辅以香菇酱（外购）、蒜蓉酱（外购）、调味酱（外购）中的一种或几种，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、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、β-胡萝卜素、焦糖色、红曲红、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精（肉膏香精、肉味香精、咸味香精、麻辣味香精、香辛型香精、酱香香精中的一种或几种）、食用香料（大蒜油、八角茴香油、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、孜然油、肉桂皮油、香叶油中的一种或几种）、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

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，GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制订本企业标准，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。

洛阳玖汇益食品有限公司