



413305S-2025



武陟县俏味香食品有限公司企业标准

Q/WQX 0001S-2025

调味面制品

2025-11-19 发布

2025-11-19 实施

武陟县俏味香食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县俏味香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王颐蓉、邱术勤。

本标准自发布实施之日起替代：Q/WQX 0001S-2025，备案号：413272S-2025。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、大米粉、小米粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糜子粉、苡麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、魔芋粉、藕粉、可可粉、板栗粉、芋头粉、菠菜粉、火龙果汁、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、姜黄、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯）、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、碳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、乳酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、味精、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、复配甜味剂（三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，经过调粉，挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菜粉、荆芥粉、番茄粉、海苔粉、榴莲粉、草莓粉、椰子粉、黄瓜粉、薄荷粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮、蜂蜜、党参、西洋参、白醋粉、黄豆酱、干黄酱、腐乳、甜面酱、西瓜酱、海鲜酱、花生酱、芝麻酱、豆豉、豆瓣酱、麻酱、番茄酱、食醋、白酒、黄酒、肉松、海苔、虾米、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、柠檬酸、酿造酱油、食用盐、白砂糖、复配甜味剂（三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固态复合调味料、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料、芥末油、食用植物油、油状复合调味料中的一种或几种进行调味，经

包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.4 大米粉、小米粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糜子粉、莜麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 红薯粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芋头粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、香菜粉、荆芥粉、番茄粉、海苔粉、榴莲粉、草莓粉、椰子粉、黄瓜粉、薄荷粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.9 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 火龙果汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.11 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.12 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.13 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.16 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

2.1.17 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.18 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。

2.1.19 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。

2.1.21 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。

2.1.22 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.23 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2、GB 15203 的规定。

2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.27 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.33 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.34 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.41 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.45 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.47 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.48 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.50 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.51 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.52 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.53 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.54 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.55 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.56 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.57 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.58 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.59 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。

- 2.1.60 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.61 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.62 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.63 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.64 复配乳化剂、复配水分保持剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.67 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.68 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.69 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.70 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.71 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.72 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.73 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 或 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.74 麦芽糊精 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.75 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.76 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.77 山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.78 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.79 党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023 年 第 9 号）的规定。
- 2.1.80 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.81 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.82 干黄酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.83 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.84 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.85 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.86 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.87 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.88 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.89 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

- 2.1.90 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.91 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.92 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.93 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.94 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.95 赤砂糖 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.96 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.97 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.98 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.99 5’-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.100 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.101 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.102 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.103 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.104 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.105 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.106 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.107 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.108 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.109 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.110 麻酱、固态复合调味料、油状复合调味料、白醋粉、西瓜酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.111 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.112 芥末油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.113 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.114 黑糖 QB/T 4567 和 GB 13104 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	

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，g/100g	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 ^a （以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜） ^a ，g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
甜菊糖苷 ^a （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b 使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数， CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群， CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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
霉菌， CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
注： a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2.5 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

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；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、氯化物、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、大米粉、小米粉、黑米粉、糯米粉、紫米粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糜子粉、莜麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、魔芋粉、藕粉、可可粉、板栗粉、芋头粉、菠菜粉、火龙果汁、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、大豆分离蛋白、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、姜黄、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配乳化剂（聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯）、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、碳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、乳酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、味精、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、碳酸氢钠、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、复配甜味剂（三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精中的一种或几种，经过调粉，挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、香菜粉、荆芥粉、番茄粉、海苔粉、榴莲粉、草莓粉、椰子粉、黄瓜粉、薄荷粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣（大枣、酸枣、黑枣）、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊）、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮、蜂蜜、党参、西洋参、白醋粉、黄豆酱、干黄酱、腐乳、甜面酱、西瓜酱、海鲜酱、花生酱、芝麻酱、豆豉、豆瓣酱、麻酱、番茄酱、食醋、白酒、黄酒、肉松、海苔、虾米、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、乙基麦芽酚、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、柠檬酸、酿造酱油、食用盐、白砂糖、复配甜味剂（三氯蔗糖、甜蜜素、纽甜、葡萄糖）、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、固态复合调味料、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料、芥末油、食用植物油、油状复合调味料中的一种或几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

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，制订了本企业标准，

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。

武陟县俏味香食品有限公司

H N
Q B