



413342S-2025



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2025

普通挂面、花色挂面及挂面 (附料包)

2025-11-26 发布

2025-11-26 实施

河南优麦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南优麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南优麦食品有限公司。

本标准适用于：

河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：王艳丽、刘新林、冯春露、王旭娟、马新勤。

本标准自发布实施之日起替代Q/BXSP 0003S-2024，备案号：412940S-2024。

普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）

1 范围

本标准规定了普通挂面、花色挂面及挂面（附料包）的术语定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水、醒面、压片、切条、悬挂干燥、计量、包装而成的生干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯全粉、苜蓿全粉、紫薯粉、谷朊粉、玉米粉、小米粉、大米粉、糙米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、苡麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、鹰嘴豆粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、银耳粉、木耳粉）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、药食同源【山药粉、山药浆、山楂粉、鸡内金粉、党参粉、黄芪粉、黄精粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉、茯苓粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、姜粉、姜汁、阿胶粉、红枣粉、枸杞粉、枸杞浆、薄荷粉、薄荷汁、蒲公英粉、荷叶粉、金银花粉、酸枣仁粉、灵芝粉、西洋参粉、铁皮石斛粉】、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉、蛋白核小球藻、莱茵衣藻】、茶粉【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉】、果蔬粉【菠菜粉、西兰花粉、香菜粉、荆芥粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄秋葵粉、（红）甜菜粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、莲藕粉】、豆浆、橙汁、食叶草粉、辣木叶粉、菊粉、食用酵母、鳕鱼泥、番茄酱、番茄汁中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、抗性糊精、海藻酸钠、黄原胶、海藻酸丙二醇酯、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）、碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水、醒面、压片（或挤压熟化成片）、切条、悬挂干燥、计量、包装而成的生干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配相关风味的外购调料包【复合调料包、脱水蔬菜包、熟肉制品包、番茄肉酱包（罐头）、肉罐头包、酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆包（油炸）、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、炸蛋包、饮用纯净水包】中的一种或几种，经组合包装而成的生干面条制品。

根据添加的原料不同，分为普通挂面、花色挂面【鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、西兰花挂面、绿豆挂面、黑小麦挂面、荞麦挂面、黑小麦荞麦挂面、香菇挂面、香橙胡萝卜

挂面、番茄蛋黄挂面、玉米挂面、小米挂面、大米挂面、糙米挂面、猴头菇挂面、山药挂面、猴头菇山药挂面、红豆薏米挂面、燕麦挂面、黑米挂面、高粱挂面、豌豆挂面、海苔挂面、山药枸杞挂面、红枣小米挂面、莜麦挂面、豆浆挂面、黑豆挂面、大豆挂面、黄秋葵挂面、南瓜挂面、紫薯挂面、抹茶挂面、苦瓜挂面、鸭蛋挂面、全麦挂面、青稞荞麦挂面、碱水面、宽条挂面、细条挂面、刀削面、钙强化挂面、葛根挂面、山楂鸡内金挂面、桑叶挂面、青稞桑叶挂面、藜麦荞麦挂面、茯苓薏米山药挂面、八珍挂面、姜汁红糖挂面、薄荷挂面、荞麦薄荷挂面、西兰花鳕鱼挂面、黄精挂面】、挂面（附料包）【小龙虾风味、油泼面风味、炸酱风味、麻酱风味、酸豆角风味、鸡汤风味、鸡肉风味、牛肉风味、牛杂风味、羊肉风味、猪肉风味、海鲜风味、山西刀削面风味、四川担担面风味、沙茶面风味、金汤肥牛风味、咖喱鸡风味、川香红油风味、日式荞麦风味、椒麻鸡丝风味、韩式火鸡风味、猪骨汤风味、葱油拌面风味、番茄风味、荆芥风味、热干面风味、冷面风味、四川凉面风味、鱼汤风味、剁椒鱼头风味、酸辣风味、麻辣风味、火锅风味、擂椒皮蛋风味、酸甜风味、甜辣风味、香辣风味、芝士风味、油醋汁风味、茶香风味、香菜风味、黑鸭风味、新疆大盘鸡风味、新疆辣皮子风味、照烧风味、辣白菜风味、泡菜风味、焙煎芝麻风味、蟹黄风味、冬荫功风味、蒜香风味、芥末风味、泡椒风味、鸭汤风味、菌菇风味】。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 普通挂面

以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经过加水和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

2.2 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等），添加或不添加食用盐、食品添加剂、营养强化剂等，经过加水和面、醒面、挤压熟化、压片、切条、悬挂干燥、包装而成的产品。

或以荞麦粉、青稞粉、黑小麦粉、燕麦粉、玉米粉、青稞粉、藜麦粉为主要原料，添加或不添加辅料（如禽蛋、谷物粉、果蔬粉、水果等），添加或不添加食用盐、食品添加剂、营养强化剂等，经过加水和面、醒面、挤压熟化、压片、切条、悬挂干燥、包装而成的产品。

2.3 挂面（附料包）

以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配相关风味的调料包【复合调料包、脱水蔬菜包、熟肉制品包、番茄肉酱包（罐头）、肉罐头包、酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆包（油炸）、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、炸蛋包、饮用纯净水包】中的一种或几种，经组合包装而成的生干面条制品。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355、GB/T 8607和GB 2715的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。
- 3.1.4 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。
- 3.1.5 燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、玉米粉、小米粉、大米粉、糙米粉、黑米粉、青稞粉、莜麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、薏仁粉、高粱粉、豌豆粉、山药粉应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.7 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.8 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.9 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 3.1.10 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.11 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.12 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。
- 3.1.13 豌豆淀粉应符合GB/T 38572和GB 31637的规定。
- 3.1.14 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.15 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.16 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 3.1.17 食用豌豆膳食纤维粉应符合T/CAQI 92的规定。
- 3.1.18 小麦麸皮粉应符合NY/T 3218的规定。
- 3.1.19 小麦胚粉应符合LS/T 3210的规定。
- 3.1.20 食用菌粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.21 药食同源粉应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）和GB/T 29602的规定。
- 3.1.22 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第 17 号）的规定。
- 3.1.23 莱茵衣藻应符合《关于莱茵衣藻等36种“三新食品”的公告》（2022年第2号）的规定。
- 3.1.24 藻类制品粉应符合 GB 19643 的规定
- 3.1.25 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 3.1.26 茶粉系列应符合NY/T 2672的规定

- 3.1.27 豆浆应符合GB/T 22106的规定。
- 3.1.28 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.29 食叶草应符合《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 3.1.30 辣木叶、蛋白核小球藻应符合《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定
- 3.1.31 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 3.1.32 食用酵母应符合GB/T 31639的规定。
- 3.1.33 鳕鱼泥应符合GB/T 36187的规定。
- 3.1.34 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 3.1.35 番茄汁应符合GB/T 31121 的规定。
- 3.1.36 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.37 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 3.1.38 抗性糊精应符合QB/T 5947的规定。
- 3.1.39 紫薯粉、红薯粉应符合NY/T 2984的规定。
- 3.1.40 枸杞浆、山药浆应符合GB/T 31121的规定。
- 3.1.41 姜汁、薄荷汁应符合GB 7101的规定。
- 3.1.42 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.43 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.44 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.45 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 3.1.46 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 3.1.47 葡萄糖酸锌应符合GB 8820的规定。
- 3.1.48 盐酸硫胺素应符合GB 14751的规定。
- 3.1.49 核黄素应符合GB 14752的规定。
- 3.1.50 烟酸应符合GB 14757的规定。
- 3.1.51 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。
- 3.1.52 柠檬酸钙应符合GB 1903.14的规定。
- 3.1.53 焦磷酸铁应符合GB 1903.16的规定。
- 3.1.54 富马酸亚铁应符合GB 1903.46的规定。
- 3.1.55 复合调味料包（固态、半固态、液态）应符合GB 31644的规定。

- 3.1.56 酱腌菜包应符合GB 2714的规定。
- 3.1.57 花生包（油炸）、豌豆包（油炸）应符合GB 19300的规定。
- 3.1.58 番茄肉酱包（罐头）、蔬菜罐头包、肉罐头包应符合GB 7098的规定。
- 3.1.59 鹌鹑蛋包应符合GB/T 23970的规定。
- 3.1.60 熟肉制品包应符合GB 2726的规定。
- 3.1.61 熟制海鲜包应符合GB 10136的规定。
- 3.1.62 熟制蔬菜包应符合QB/T 5471的规定。
- 3.1.63 大豆蛋白制品包应符合SB/T 10649的规定。
- 3.1.64 炸蛋包应符合GB 2749的规定。
- 3.1.65 饮用纯净水包应符合GB 17323和GB 19298的规定。
- 3.1.66 脱水蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。

3.2 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	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	挂面长条状，调料包具有产品本身应有的性状	

3.3 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		
	普通挂面	花色挂面			
水分 ^a , %	≤	14.0	GB 5009.3		
酸度 ^a , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239		
自然断条率 ^a , %	≤	5.0	15.0	GB/T 40636	
熟断条率 ^a , %	≤	5.0	15.0	GB/T 40636	
烹调损失率 ^a , %	≤	10.0	100%荞麦挂面	30.0	GB/T 40636
			其他花色挂面	15.0	
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22		
栀子黄 ^b , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149		
钙 ^c (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92		
铁 ^c (以 Fe 计), mg/kg		14~26	GB 5009.90		
锌 ^c (以 Zn 计), mg/kg		10~40	GB 5009.14		
维生素 B ₁ ^c , mg/kg		3~5	GB 5009.84		
维生素 B ₂ ^c , mg/kg		3~5	GB 5009.85		
烟酸 (尼克酸) ^c , mg/kg		40~50	GB 5009.89		
酸价 ^d (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3	GB 5009.229		
过氧化值 ^d (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227		
展青霉素 ^e , μg/kg	≤	20	GB 5009.185		
铅*(以 Pb 计), mg/kg	挂面、花色挂面	≤	0.18	GB 5009.12	
	挂面(附料包) ^f	≤	0.4		
<p>注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a、仅适用于挂面的检验。</p> <p>b、仅适用于添加栀子黄的挂面的检验。</p> <p>c、仅适用添加相应食品营养强化剂的挂面的检验。</p> <p>d、仅适用于花生包、豌豆包、炸蛋包、含油型半固态复合调味料的检验, 其中使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的, 酸价不适用。</p> <p>e、仅适用于添加山楂粉的挂面的检验。</p> <p>f、仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。</p>					

5.4 微生物限量

3.4.1 调味料包（罐头产品）微生物应符合商业无菌的要求，检验方法应按GB 4789.26的规定的方法检验。

3.4.2 调味料包（罐头产品除外）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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法
		n	c	m	M	
菌落总数 ^b [酱腌菜包、花生包(熟制)、豌豆包(熟制)除外]		5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、熟肉制品、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
	酱腌菜包	5	2	10	10 ³	
	除花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、熟肉制品、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、酱腌菜包外其他调料包	5	2	0.3MPN/g	1.5MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌	花生包(熟制)、豌豆包(熟制) ≤	25				GB 4789.15
沙门氏菌	复合调味料、花生包(熟制)、豌豆包(熟制)、酱腌菜包、熟肉制品、大豆蛋白制品、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	复合调味料、酱腌菜包、熟肉制品、大豆蛋白制品、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌	熟肉制品	5	0	0/25g	-	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^c	熟肉制品	5	0	0/25g	-	GB 4789.6
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌工艺的复合调味料包。</p> <p>c 仅适用于牛肉制品。</p> <p>d 仅适用于水产制品。</p>						

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

挂面和外购料包中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，营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、自然断条率（仅适用于面的检验）、熟断条率（仅适用于面的检验）、烹调损失率（仅适用于面的检验）、水分（仅适用于面的检验）、酸度（仅适用于面的检验）、菌落总数（仅适用于调料包的检验）、大肠菌群（仅适用于调料包的检验）净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面或挂面（附料包）产品。

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、醒面、压片、切条、悬挂干燥、计量、包装而成的生干面条制品。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种为主要原料，添加以下一种或几种辅料【鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯全粉、苜蓿全粉、紫薯粉、谷朊粉、玉米粉、小米粉、大米粉、糙米粉、黑米粉、荞麦粉、青稞粉、莜麦粉、黄豆粉、藜麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、鹰嘴豆粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、大豆膳食纤维粉、豌豆纤维粉、小麦麸皮粉、小麦胚粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、银耳粉、木耳粉）、人参粉（人工种植 5 年及 5 年以下）、药食同源【山药粉、山药浆、山楂粉、鸡内金粉、党参粉、黄芪粉、黄精粉、芡实粉、莲子粉、白扁豆粉、麦芽粉、陈皮粉、莱菔子粉、砂仁粉、茯苓粉、葛根粉、桑叶粉、栀子粉、姜粉、姜汁、阿胶粉、红枣粉、枸杞粉、枸杞浆、薄荷粉、薄荷汁、蒲公英粉、荷叶粉、金银花粉、酸枣仁粉、灵芝粉、西洋参粉、铁皮石斛粉】、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、紫菜粉、海苔粉、蛋白核小球藻、莱茵衣藻】、茶粉【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉】、果蔬粉【菠菜粉、西兰花粉、香菜粉、荆芥粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄秋葵粉、（红）甜菜粉、黄瓜粉、羽衣甘蓝粉、莲藕粉】、豆浆、橙汁、食叶草粉、辣木叶粉、菊粉、食用酵母、鳕鱼泥、番茄酱、番茄汁中的一种或几种，添加或不添加白砂糖、红糖、抗性糊精、海藻酸钠、黄原胶、海藻酸丙二醇酯、栀子黄（仅限用于以小麦粉为主要原料的产品）、碳酸钙、盐酸硫胺素、核黄素、烟酸、柠檬酸钙、焦磷酸铁、富马酸亚铁、葡萄糖酸锌】，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、醒面、压片(或挤压熟化成片)、切条、悬挂干燥、计量、包装而成的生干面条制品。

挂面（附料包）是以普通挂面、花色挂面中的一种，搭配相关风味的外购调料包【复合调料包、脱水蔬菜包、熟肉制品包、番茄肉酱包（罐头）、肉罐头包、酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆包（油炸）、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、炸蛋包、饮用纯净水包】中的一种或几种，经组合包装而成的生干面条制品。

根据添加的原料不同，分为普通挂面、花色挂面【鸡蛋挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、西兰花挂面、绿豆挂面、黑小麦挂面、荞麦挂面、黑小麦荞麦挂面、香菇挂面、香橙胡萝卜挂面、番茄蛋黄挂面、玉米挂面、小米挂面、大米挂面、糙米挂面、猴头菇挂面、山药挂面、猴头菇山药挂面、红豆薏米挂面、燕麦挂面、黑米挂面、高粱挂面、豌豆挂面、海苔挂面、山药枸杞挂面、红枣小米挂面、莜麦挂面、豆浆挂面、黑豆挂面、大豆挂面、黄秋葵挂面、

南瓜挂面、紫薯挂面、抹茶挂面、苦瓜挂面、鸭蛋挂面、全麦挂面、青稞荞麦挂面、碱水面、宽条挂面、细条挂面、刀削面、钙强化挂面、葛根挂面、山楂鸡内金挂面、桑叶挂面、青稞桑叶挂面、藜麦荞麦挂面、茯苓薏米山药挂面、八珍挂面、姜汁红糖挂面、薄荷挂面、荞麦薄荷挂面、西兰花鳕鱼挂面、黄精挂面】、挂面（附料包）【小龙虾风味、油泼面风味、炸酱风味、麻酱风味、酸豆角风味、鸡汤风味、鸡肉风味、牛肉风味、牛杂风味、羊肉风味、猪肉风味、海鲜风味、山西刀削面风味、四川担担面风味、沙茶面风味、金汤肥牛风味、咖喱鸡风味、川香红油风味、日式荞麦风味、椒麻鸡丝风味、韩式火鸡风味、猪骨汤风味、葱油拌面风味、番茄风味、荆芥风味、热干面风味、冷面风味、四川凉面风味、鱼汤风味、剁椒鱼头风味、酸辣风味、麻辣风味、火锅风味、擂椒皮蛋风味、酸甜风味、甜辣风味、香辣风味、芝士风味、油醋汁风味、茶香风味、香菜风味、黑鸭风味、新疆大盘鸡风味、新疆辣皮子风味、照烧风味、辣白菜风味、泡菜风味、焙煎芝麻风味、蟹黄风味、冬荫功风味、蒜香风味、芥末风味、泡椒风味、鸭汤风味、菌菇风味】。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优麦食品有限公司

Q B