



413390S-2025



双辣星食品（河南）有限公司企业标准

Q/SLX 0001S-2025

调味面制品

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

双辣星食品（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由双辣星食品（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：周永杰。

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、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、可可粉、板栗粉、芋头粉、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉、谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、食用淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、红糖、芝麻、黑糖糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、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、红花黄、核黄素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、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（又名酪氨酸钠）、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、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、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，再加入果蔬粉、海苔粉、荆芥粉、香菜粉、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、蜂蜜、党参、西洋参、白醋粉、黄豆酱、豆瓣酱、干黄酱、麻酱、腐乳、甜面酱、西瓜酱、海鲜酱、食醋、白酒、黄酒、甘油（丙三醇）、添加一种或多种辐照坚果或坚果粉（芝麻、花生、杏仁、核桃、腰果、松子、葵花籽、西瓜子、碧根果、夏威夷果、开心果、南瓜籽、榛子）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、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、复配甜味剂[以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯（BHT）、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚、d1- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种]中的几种，添加一种或多种香辛料或料粉、白芷、陈皮、食品用香精、食品用香料、芥末油、食用调味油、

食用植物油中的几种进行调味，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、薏仁粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 红薯粉、紫薯粉、山药粉、芋头粉、羽衣甘蓝粉、果蔬粉应符合 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 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.12 食用淀粉应符合 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。

2.1.15 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。

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

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

2.1.18 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

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

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

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

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

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

2.1.24 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。

2.1.25 赤砂糖应符合 GB/T 35884 和 GB 13104 的规定。

2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 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 荆芥粉、香菜粉应清洁，卫生，无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.34 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.35 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.38 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.39 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.40 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.41 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.42 复配甜味剂、复配乳化剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.43 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.44 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.45 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.46 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.47 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.48 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.49 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.50 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.51 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.52 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.54 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.55 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.56 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.57 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.58 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

- 2.1.59 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.60 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.61 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.62 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.63 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.65 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.66 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.67 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.68 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.69 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.70 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.71 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.72 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.73 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。
- 2.1.74 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.75 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.76 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.77 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.78 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.79 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.80 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.81 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 或 GB/T 20880、GB 15203 的规定。
- 2.1.82 麦芽糊精 GB/T 20882.6、GB 15203 的规定。
- 2.1.83 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.84 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、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。
- 2.1.85 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.86 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。
- 2.1.87 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.88 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。

- 2.1.89 白醋粉、豆瓣酱、干黄酱、麻酱、西瓜酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.90 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.91 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.92 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.93 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.94 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.95 坚果或坚果粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.96 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.97 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.98 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.99 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.100 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.101 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB/T 20882.7、GB 15203 的规定。
- 2.1.102 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.103 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.104 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.105 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.106 芥末油、食用调味油应符合 NY/T 2111 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
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
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
维生素 E ^a , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
核黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
二丁基羟基甲苯 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；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。</p> <p>b 使用发酵型配料（如黄豆酱、甜面酱、豆腐乳、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品，此项不适用。</p>			

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 ³	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、苡麦粉、薏仁粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、魔芋粉、藕粉、可可粉、板栗粉、芋头粉、墨鱼汁粉、羽衣甘蓝粉、谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、食用淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、食用盐、黑糖、赤砂糖、白砂糖、冰糖、红糖、芝麻、黑糖糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食用葡萄糖、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、红花黄、核黄素、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、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（又名酪氨酸钠）、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、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、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，再加入果蔬粉、海苔粉、荆芥粉、香菜粉、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、蜂蜜、党参、西洋参、白醋粉、黄豆酱、豆瓣酱、干黄酱、麻酱、腐乳、甜面酱、西瓜酱、海鲜酱、食醋、白酒、黄酒、甘油（丙三醇）、添加一种或多种辐照坚果或坚果粉（芝麻、花生、杏仁、核桃、腰果、松子、葵花籽、西瓜子、碧根果、夏威夷果、开心果、南瓜籽、榛子）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、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、复配甜味剂[以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯（BHT）、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（d1- α -醋酸生育酚、d1- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种]中的几种，添加一种或多种香辛料或料粉、白芷、陈皮、食品用香精、食品用香料、芥末油、食用调味油、食用植物油中的几种进行调味，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。

双辣星食品（河南）有限公司

H N

Q B