



410794S-2025



河南创新研霖食品科技有限公司企业标准

Q/HCYS 0011S-2025

生湿面制品预拌粉（配料型预拌粉）

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

河南创新研霖食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南创新研霖食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南创新研霖食品科技有限公司。

本标准主要起草人：陈瑞红、孟凡旺、尤运全、张楠。

H N

Q B

生湿面制品预拌粉（配料型预拌粉）

1 范围

本标准规定了生湿面制品预拌粉（配料型预拌粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、海藻糖、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、水解蛋清粉、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生湿面制品预拌粉，作为生湿面制品的配料使用。

根据产品原料的不同，可将生湿面制品预拌粉分为：面条预拌粉、饺子皮预拌粉、馄饨皮预拌粉、烧麦皮预拌粉、拉面预拌粉。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 糯米粉、大米粉、黄豆粉、豌豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.12 八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜籽粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.14 芹菜粉、甜椒粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 奶粉、脱脂奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 猪油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.19 芝士粉应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.20 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.21 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.22 水解植物蛋白、大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.23 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.25 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.26 芝麻香油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 酪蛋白应符合 GB 31638 的规定。
- 2.1.28 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.36 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.37 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.38 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.43 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.45 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.46 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.47 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.48 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.49 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.50 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.52 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.53 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.56 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.57 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.58 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.59L 半胱氨酸盐酸盐应符合 GB1886.75 的规定。
- 2.1.60 丙酸应符合 GB1886.210 的规定。
- 2.1.61 丙酸钠应符合 GB25549 的规定。
- 2.1.62 丙酸钙应符合 GB1886.356 的规定。
- 2.1.63 单辛酸甘油酯应符合 GB1886.57 的规定。
- 2.1.64 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.65 富马酸一钠应符合 GB1886.88 的规定。
- 2.1.66 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.67 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.68 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.69 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.70 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.71 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.72 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.73 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.74 墨鱼汁应干净、卫生、无异味，无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 31650 的规定。

2.1.75 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

2.1.76 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.77 姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂应符合 GB 30616 的规定。

2.1.78 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.79 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。

2.1.80 马铃薯雪花全粉 SB/T 10752 的规定。

2.1.81 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.82 水解胶原蛋白应符合 QB 2732 的规定。

2.1.83 水解蛋清粉应符合 Q/GRD 00011S（附录 A）的规定。

2.1.84 菊粉应符合 GB 41377 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	粉末状、含有少量晶体及颗粒物	取 100g 样品，放在洁净卫生白瓷盘中均匀的摊平，在散射光线下仔细观察样品的性状、色泽、嗅其气味，并检查有无外来杂质。
色泽	该产品应有的色泽	
气味	该产品应有的气滋味，无异味	
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，%	≤ 18	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
镉(以 Cd 计)，mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15

总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	60	GB 5009.209
总磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.9	GB 5009.149
丙酸及丙酸钙、丙酸钠 ^a (以丙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
山梨糖醇 ^a , g/kg	≤	30	SN/T 3142、 GB 5009.279
苯并[a]芘, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
富马酸 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.157
单辛酸甘油酯 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.293
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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 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。

2.5 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、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

备案号：34202205256S

安徽省食品安全企业标准备案服务平台

备案生效日期：2022年09月27日

Q/GRD

食品安全企业标准

Q/GRD00011S-2022

水解蛋清粉

2022-9-19 发布

2022-9-30 实施

安徽荣达食品有限公司 发布



前 言

本标准所有内容应符合强制性国家标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触，以强制性国家标准、行业标准及地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准结构和格式按 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求进行编制。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全企业标准备案办法》、《安徽省食品安全企业标准备案实施细则》（暂行）、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求，参照 GB2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》进行编写。

本标准由安徽荣达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：焦涵、董世建、魏素影、任晓强。

本标准于2022年9月1日起草。

本标准有效期三年。

安徽省卫生健康委员会



水解蛋清粉

1 范围

本标准规定了水解蛋清粉的术语和定义、原料要求、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期、召回。

本标准适用于以鸡蛋蛋清（蛋清粉）为原料，经相应的加工工艺制成的蛋粉产品（具体生产工艺见本标准中3术语和定义）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 21710	食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.19	食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6	食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.4	食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
GB/T 5009.19	食品中有机氯农药多组分残留量的测定
GB/T 5009.47	蛋与蛋制品卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂柠檬酸
GB1886.9	食品安全国家标准 食品添加剂盐酸
GB1886.232	食品安全国家标准 食品添加剂羧甲基纤维素的
GB1886.231	食品安全国家标准 食品添加剂乳酸链球菌素

GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB/T 23527	食品安全国家标准 蛋白酶制剂
GB 31645	胶原蛋白肽
GB/T 22492	大豆肽粉
GB/T 22729	海洋鱼低聚肽粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 25009	蛋制品生产管理规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）	
食品召回管理规定（国家质量监督检验检疫总局第98号令）	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 水解蛋清粉

以鸡蛋蛋清（或者蛋清粉）为原料，经蛋白酶适度水解，加热，澄清分离，喷雾干燥等步骤生产而成。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 鸡蛋蛋清（或蛋清粉）应符合GB2749的规定。

4.1.2 使用的食品原料应符合GB2762、GB2763、GB31650的规定，不得添加非食用物质。

4.2 感官指标

应符合表1的规定。感官指标检验按GB/T5009.47的规定执行。

表1 感官要求

项目	产品色泽	滋味、气味	组织形态	杂质
水解蛋清粉	白色至淡黄色粉末	具有产品正常滋味、气味，无异味	具有产品正常的形状、形态，无酸败、霉变、生虫及其他危害食品安全的异物	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标



应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤8.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥75.0	GB 5009.5
粗脂肪, g/100g	≤5.0	GB/T 5009.47
灰分, g/100g	≤10.0	GB 5009.4-2016
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.18	GB 5009.12
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
六六六, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤0.1	GB/T 5009.19
其他污染物限量、农药最大残留限量、兽药最大残留限量 应符合 GB2762、GB2763、GB31650 和国家有关法律、法规、行政规章和强制性标准的规定		

4.4 微生物指标及试验方法

微生物及试验方法应符合表3的规定。

表3 微生物限量及试验方法

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	5×10 ⁴	10 ⁶	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
^a 样品的采样及处理按GB/T 4789.19执行。 n为同一批次产品应采集的样品件数；C为最大可允许超出m值的样品数；m为致病微生物可接受水平的限量值；M为致病微生物的最高安全限量值。					

4.5 食品添加剂

使用食品添加剂应符合GB2760的规定。

4.6 净含量允差

Q/HCYS 0011S-2025

净含量按标签标注，其负偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF1070的规定进行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB/T 25009 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一投料，同一工艺条件、品种，规格相同的产品为一批。

6.2 抽样方法

在库房内按批随机抽取3/1000件，不应少于6件（3件备用）。

6.3 出厂检验

6.3.1 每批产品必须经本厂检验部门检验合格后，方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官指标、水分、灰分、蛋白质、脂肪、净含量、大肠菌群、菌落总数。

6.4 判定规则

出厂检验项目全部符合要求，则判该批产品合格。若有一项不符合出厂检验要求的，可在该批产品中重新加倍抽样，对不合格项目进行复检，若仍不合格，则判该批产品不合格。大肠菌群、菌落总数指标如有不合格，则判定该批产品不合格。

6.5 型式检验

6.5.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制定型鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料或更改关键工艺，可能影响产品性能时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大出入时；
- e) 国家质量监督机构质量抽检时。

6.5.2 型式检验项目包括：技术要求中的全部项目。

7 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标签、标志

7.1.1 包装储运标志应符合 GB/T191 的规定。

7.1.2 外包装应标明：产品名称、厂名、厂址、生产日期、净含量、生产许可证编号。

7.1.3 销售包装标签的标注内容应符合 GB7718 和 GB28050 标准的规定。

7.2 包装

7.2.1 内包装材料和容器应符合相应的食品安全要求，包装应封装严密。

7.2.2 外包装必须牢固，适于贮运。



7.3 运输

7.3.1 运输工具应干燥清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的货物混运。

7.3.2 运输途中应防止烈日曝晒和雨淋。

7.3.3 产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁抛掷或重压、碰撞。

7.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥通风的仓库内，不应与有毒、有害、有异味的货物混储，应远离污染源。

7.5 保质期

在本标准规定条件下，水解蛋清粉的保质期为 24 个月。

8 召回

应按《食品召回管理规定》执行。

安徽省卫生健康委员会

编制说明

本标准适用于以食用淀粉【玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、甘薯淀粉、绿豆淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、糯玉米淀粉（蜡质玉米淀粉）、莲藕淀粉、大米淀粉、糯米淀粉、小米淀粉中的一种或几种】、小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、荞麦粉、大米粉、糯米粉、食用葡萄糖、白砂糖、谷朊粉、食用盐、味精、鸡精调味料、八角、小茴香、桂皮、豆蔻、多香果、香叶（月桂叶）、草果（香辛料）、甘草、山奈、百香果、罗勒、牛至、高良姜、花椒、辣椒、胡椒、孜然、大蒜粉、生姜粉、姜黄粉（香辛料）、香葱粉、洋葱粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、芹菜粉、芹菜籽粉、辣椒粉、番茄粉、甜椒粉、酱油粉、奶粉、脱脂奶粉、植物油（大豆油、菜籽油、棉籽油、芝麻油、亚麻籽油、花生油、橄榄油中的一种或几种）、猪油、牛油、芝士粉、植脂末【葡糖糖浆、氢化植物油、乳清粉、白砂糖、乳粉、食用盐、食品添加剂（酪蛋白酸钠、磷酸二氢钾、单，双甘油酯 脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠）中的几种】、乳清蛋白粉、水解植物蛋白、酵母抽提物、调味油（大葱油、洋葱油、大蒜油、黑胡椒油、五香油中的一种或几种）、芝麻香油、大豆分离蛋白、酪蛋白、谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、魔芋粉、单，双甘油酯脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸一氢三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢二铵、磷酸氢钙、磷酸三钾、磷酸三钠、焦磷酸四钾、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、六偏磷酸钠、山梨糖醇、可得然胶、硬脂酰乳酸钙、硬脂酰乳酸钠、L-半胱氨酸盐酸盐、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、果胶、海藻酸丙二醇酯、乳酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、墨鱼汁、墨鱼汁粉、海藻糖、马铃薯雪花全粉、大豆膳食纤维粉、水解胶原蛋白、水解蛋清粉、菊粉、香兰素、乙基麦芽酚、姜黄味香精、玉米香精、花生香精、奶味香精、酸奶香精、麻椒精油、藤椒精油、辣椒精油、黑胡椒精油、花椒油树脂、黑胡椒油树脂、辣椒油树脂、牛肉膏香精、猪肉膏香精、鸡肉膏香精中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的生湿面制品预拌粉，作为生湿面制品的配料使用。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》有关规定，特制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南创新研霖食品科技有限公司