



411742S-2025



郑县民生餐饮文化有限公司企业标准

Q/JMS 0003S-2025

饸饹面、小面

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

郑县民生餐饮文化有限公司 发布

前 言

本标准由郟县民生餐饮文化有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：张守鹏。

本标准替代 Q/JMS 0003S-2022。

H N
Q B

饅饅面、小面

1 范围

本标准规定了饅饅面、小面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饅饅面面条（生湿面条，外购）、饅饅面面饼（熟制面条，外购）、小面面饼（熟制面条，外购）中的一种为主要原料，搭配调味料包（粉包）（复合调味料）、辣椒包（复合调味料）、骨汤包（复合调味料）、牛（羊）杂包（熟肉制品）、肉包（熟肉制品）、干菜/脱水蔬菜包（蔬菜干制品）中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食饅饅面、小面。

饅饅面面条（生湿面条，外购）、饅饅面面饼（熟制面条，外购）、小面面饼（熟制面条，外购）的配料详见附录 A。

调味料包（粉包）（复合调味料，外购或自制）：以食用盐、味精、香辛料【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、豆蔻、辣椒、小茴香、芫荽、荜拔、肉桂、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、葫芦巴、葛缕子、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、山奈、月桂叶（香叶）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、干姜中的一种或几种】中的几种为原料，添加鸡精调味料、白果、玉竹、陈皮、山楂、黄精、益智仁、香菇粉、白砂糖、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、食用葡萄糖、酵母抽提物、菇精调味料、麦芽糊精、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种】、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、红曲米、二氧化硅、焦糖色、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠中的一种或几种，经【工艺仅适用于自制调味料包（粉包）】粉碎、配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒包（复合调味料，外购或自制）：以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆色拉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒中的几种为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、葫芦巴、葛缕子、山奈、月桂叶（香叶）、山奈、干姜、豆蔻、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、益智仁、白芷、陈皮、白果、山楂、玉竹、黄精、食用盐、白砂糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、维生素 E、谷氨酸钠、红曲米中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

骨汤包（液态复合调味料，外购或自制）：以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，添加或不添加牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠中的一种或几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品，外购或自制）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳中的几种）为原料，添加食用盐、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

肉包（熟肉制品，外购或自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（干制蔬菜，外购或自制）：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

根据所用原料及搭配料包不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购饴饬面面饼、小面面饼应符合 GB 17400 的规定。

- 2.1.2 外购铬面面条应符合 QB/T 5472 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.5 外购调味料包（粉包）、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白果、玉竹、陈皮、山楂、黄精、益智仁、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 脱水蔬菜应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.20 鸡肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.22 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.27 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.28 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.32 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。

- 2.1.33脱氢乙酸钠钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.34乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.35外购辣椒包、外购骨汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36辣椒应新鲜、无腐烂、无变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.37食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.38芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39维生素 E 应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.40牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.41生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.42黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.44外购牛（羊）杂包、外购肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.45牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.46亚硝酸钠应符合 GB 1886.11 的规定。
- 2.1.47外购干菜/脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.48脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒应清洁、干燥、无腐烂、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.49鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.50小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.45 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.51大豆色拉油、植物油应符合 GB 2716 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	从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	
	饴 饴 面面 饼	饴 饴 面面 条	小面 面 饼	调味 料包 （粉 包）	辣椒 包	骨汤 包	牛 （羊 ）杂 包	肉 包	干菜/ 脱水 蔬菜 包		
水分，g/100g	≤	14.0	14.0	14.0	—	—	—	—	—	GB 5009. 3	
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	—	—	—	—	5.0	5.0	—	—	GB 5009. 229	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	—	—	—	0.25	0.25	—	—	GB 5009. 227	
^a 亚硝酸钠残留量（以亚硝酸钠计），mg/kg ≤		—	—	—	—	—	—	30	30	—	GB 5009. 33
^a 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg ≤		—	—	—	1.0	—	1.0	0.07 5	0.0 75	—	GB 5009. 28
^a 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg ≤		—	—	—	0.6	—	1.0	—	—	—	GB 5009. 28
^a 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg ≤		—	—	—	0.5	—	0.5	0.5	0.5	—	GB 5009. 121
^a 双乙酸钠，g/kg ≤		—	—	—	10.0	—	10.0	3.0	3.0	—	GB 5009. 277
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计）， g/kg ≤		—	—	—	0.65	—	—	—	—	—	GB 5009. 97
^a 三氯蔗糖，g/kg ≤		—	—	—	0.25	—	—	—	—	—	GB 5009. 298
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4【适用于面条（面饼）与搭配的料包的混合检验】									GB 5009. 12	
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0【适用于面条（面饼）与搭配的料包的混合检验】									GB 5009. 22	
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。											
a仅适用于添加相应添加剂的料包。											
同一功能的食品添加剂（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。											

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	2	10 ⁴	10 ⁵	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
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
^b 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b 自制牛（羊）杂包、自制肉包检验该项目； d 自制牛杂包、自制肉包（以牛肉为主要原料）检验该项目； 微生物限量仅适用于饅饅面面饼或小面面饼与搭配的料包【调味料包（粉包）（复合调味料）、辣椒包（复合调味料）、骨汤包（复合调味料）、牛（羊）杂包（熟肉制品）、肉包（熟肉制品）、干菜/脱水蔬菜包（蔬菜干制品）中的一种或几种】混合后检验。					

2.5 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。

2.6 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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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。

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（仅适用于饅饅面条/面饼、小面面饼的检验）。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

外购饴饴面面条、饴饴面面饼、小面面饼配料：

(1) 饴饴面面条（外购）（生湿面条）：以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、小米粉、大豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鸡蛋液、鸡蛋粉、食用盐、食用酒精、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、抗性糊精、食品添加剂【山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉中的一种或几种】中的一种或几种。

(2) 饴饴面面饼（外购）（熟制面条，方便米面制品）：以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、小米粉、大豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鸡蛋液、鸡蛋粉、食用盐、食用酒精、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、抗性糊精、食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种。

(3) 小面面饼（外购）（熟制面条，方便米面制品）：以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、小米粉、大豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、黑豆粉、黄豆粉、鸡蛋液、鸡蛋粉、食用盐、食用酒精、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、抗性糊精、食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠、碳酸氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、瓜尔胶、醋酸酯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以饅饅面面条（生湿面条，外购）、饅饅面面饼（熟制面条，外购）、小面面饼（熟制面条，外购）中的一种为主要原料，搭配调味料包（粉包）（复合调味料）、辣椒包（复合调味料）、骨汤包（复合调味料）、牛（羊）杂包（熟肉制品）、肉包（熟肉制品）、干菜/脱水蔬菜包（蔬菜干制品）中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食饅饅面、小面。

饅饅面面条（生湿面条，外购）、饅饅面面饼（熟制面条，外购）、小面面饼（熟制面条，外购）的配料详见附录 A。

调味料包（粉包）（复合调味料，外购或自制）：以食用盐、味精、香辛料【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、豆蔻、辣椒、小茴香、芫荽、荜拔、肉桂、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、葫芦巴、葛缕子、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、山奈、月桂叶（香叶）、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉、干姜中的一种或几种】中的几种为原料，添加鸡精调味料、白果、玉竹、陈皮、山楂、黄精、益智仁、香菇粉、白砂糖、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、食用葡萄糖、酵母抽提物、菇精调味料、麦芽糊精、脱水蔬菜【脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、干洋葱、干大蒜中的一种或几种】、鸡肉精粉、骨素、食品用香精（肉味香精、辛香型香精、鲜味香精、咸味香精中的一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、红曲米、二氧化硅、焦糖色、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠中的一种或几种，经【工艺仅适用于自制调味料包（粉包）】粉碎、配料、混合、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

辣椒包（复合调味料，外购或自制）：以食用动物油脂（羊油、牛油、鸡油、鸭油中的一种或几种）、大豆色拉油、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒中的几种为原料，加入芝麻、香辛料或其粉【八角、花椒、桂皮、草果、高良姜、肉豆蔻、小茴香、砂仁、胡椒、甘草、丁香、姜黄、香菜籽、麻椒、孜然、香茅、当归、黑胡椒、葫芦巴、葛缕子、山奈、月桂叶（香叶）、山奈、干姜、豆蔻、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉中的一种或几种】、益智仁、白芷、陈皮、白果、山楂、玉竹、黄精、食用盐、白砂糖、味精、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、复合调味料（蒜香粉、洋葱粉、酱油粉、牛肉粉、羊肉粉、鲜贝素、肉味鲜中的一种或几种）、鸡粉调味料、维生素 E、谷氨酸钠、红曲米中的几种，经（工艺过程仅适用于自制辣椒包）配料、油炸、冷却、灌装、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

骨汤包（液态复合调味料，外购或自制）：以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，添加或不添加牛肉、羊肉、鸡肉中的一种或几种，添加生活饮用水，添加香辛料【辣椒、八角、花椒、

胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、羊油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、黄原胶、瓜尔胶、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、羊肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、双乙酸钠、苯甲酸钠中的一种或几种，经（工艺过程仅适用于自制骨汤包）粉碎或不粉碎、配料、熬制、冷却、包装加工而成。

牛（羊）杂包（熟肉制品，外购或自制）：以牛、羊副产品（肠、心、肺、肚、舌、头、耳中的几种）为原料，添加食用盐、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制牛（羊）杂包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

肉包（熟肉制品，外购或自制）：以牛肉、羊肉中的一种或两种为原料，添加食用盐、味精、香辛料【辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、孜然、辣椒、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、白芷、味精、白砂糖、酵母抽提物、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、亚硝酸钠、乳酸链球菌素、山梨酸钾、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种，经【工艺过程仅适用于自制肉包】预处理、配料、卤制、冷却、包装、杀菌、加工而成。

干菜/脱水蔬菜包（干制蔬菜，外购或自制）：以脱水青梗菜、脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水胡萝卜粒、脱水萝卜粒、干豆角、干黄花菜、干茼蒿、笋干、干莲藕、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干大蒜、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干高丽菜、干莴笋、玉米粒中的一种或几种为原料，经【工艺过程仅适用于自制干菜/脱水蔬菜包】原料验收、混合或不混合、包装加工而成。

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。

郟县民生餐饮文化有限公司