



412510S-2025



河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0001S-2025

# 调味面制品

2025-08-19 发布

2025-08-19 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南大福乐生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吴沅湘、鲁妹香。

本标准自发布之日起替代 Q/HDFL 0001S-2025（备案号：411983S-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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、红薯粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、食用盐、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、栀子黄、红曲红、辣椒红、甜叶菊粉、甜菊糖苷、酿造酱油、黄芥末油树脂、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）、柠檬酸、甘油（丙三醇）、乳酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食用盐）、复配甜味剂{以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加葡萄糖、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精的几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、甜叶菊粉、甜菊糖苷、固态复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、花生酱、芝麻酱、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香中的一种或几种）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油[自制或外购，自制工艺以植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）为原料，添加辣椒、添加香辛料（孜然、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、杨桃、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种），添加或不添加芝麻、白芷中的一种或几种，经熬制而成]、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料的几种，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。

根据辅料不同分为不同产品。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖糖浆应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761、GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 姜、蒜、甘草、八角、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑米粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.35 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.45 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.46 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.47 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.49 酿造酱油应符合 GB/T18186 的规定。
- 2.1.50 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 红薯熟粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.53 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.54 甜叶菊粉应符合 Q/LYS 0057S 的规定（见附录 A）。
- 2.1.55 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.56 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.57 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.58 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.59 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.60 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.61 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.62 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.63 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.64 白芷应符合《中华人民共和国药典》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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、性状，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，有韧性	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价(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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
环己氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>a</sup> (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: \*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。

同一功能且具有数值型最大使用量的（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 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

## 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附件 A:

ICS

# Q/LYS

## 桂林莱茵生物科技股份有限公司企业标准

Q/LYS 0057S—2024



### 甜叶菊粉

食品安全企业标准备案号  
450509 S-2024  
有效期至 2029年04月25日

2024-04-18 发布

2024-04-30 实施

桂林莱茵生物科技股份有限公司 发布



Q/LYS 0057S—2024

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林莱茵生物科技股份有限公司提出并起草。

本文件起草人：王中荣、欧道英、杜文婵、易永基。

本文件于2024年4月18日发布，2024年4月30日实施。

Q/LYS 0057S—2024

## 甜叶菊粉

### 1 范围

本文件规定了甜叶菊粉的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以甜叶菊叶为原料，添加（或不添加）柠檬酸、麦芽糊精、菊粉、β-环状糊精、抗性糊精，经破碎、水煮提取、离心、过滤、层析（可选）、浓缩、干燥、混合（或不混合）、包装等工艺加工制成的可作为食品工业原料使用或冲调饮用的甜叶菊粉。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.352 食品安全国家标准 食品添加剂 β-环状糊精
- GB 1886.355—2022 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 大肠菌群计数
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7101 食品安全国家标准 饮料
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 41377 菊粉质量要求
- QB/T 5947 抗性糊精

Q/LYS 0057S—2024

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

#### 4.1 甜叶菊粉 I

配料：甜叶菊叶、添加（或不添加）柠檬酸、麦芽糊精、菊粉、 $\beta$ -环状糊精、抗性糊精。

#### 4.2 甜叶菊粉 II

配料：甜叶菊叶。

#### 4.3 甜叶菊粉 III

配料：甜叶菊叶。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 甜叶菊叶

鲜（或干）甜叶菊叶应质好、无病虫害及霉烂，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

##### 5.1.2 柠檬酸

应符合 GB 1886.235 的规定。

##### 5.1.3 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6 的规定。

##### 5.1.4 菊粉

应符合 GB/T 41377 的规定。

##### 5.1.5 抗性糊精

应符合 QB/T 5947 的规定。

##### 5.1.6 $\beta$ -环状糊精

应符合 GB 1886.352 的规定。

##### 5.1.7 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

Q/LYS 0057S—2024

## 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈该产品应有的色泽
组织状态	粉末状或颗粒状，无结块，无霉变
气味和滋味	呈甜叶菊原料特有的气味和滋味，清甜，无焦糊，无其他异味
杂 质	无杂质

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	甜叶菊粉 I	甜叶菊粉 II	甜叶菊粉 III
甜菊糖苷含量（以干基计），ω%	6~35	>35, ≤65	>65, <90
水分/（g/100g） ≤	6.0		
铅（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.8		
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定		
农药最大残留限量	应符合 GB 2763 的规定		

## 5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 <sup>4</sup>	5×10 <sup>4</sup>
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌/（CFU/g） ≤	50			
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	-

注：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为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

Q/LYS 0057S—2024

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB 7101规定的方法测定。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 甜菊糖苷

按GB 1886.355—2022附录A规定的方法测定。

#### 8.2.2 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

#### 8.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.4 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 8.2.5 农药最大残留限量

按GB 2763规定的方法测定。

### 8.3 微生物限量

#### 8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.3 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

#### 8.3.4 致病菌（沙门氏菌）

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.25执行。

### 8.4 食品添加剂

按国家相关标准的规定执行。

Q/LYS 0057S—2024

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。周围环境无毒、无害、无异味污染。

10.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应大于10cm，堆码高度以提取方便为宜。

#### 10.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为36个月。

---

Q/LYS 0057S—2024

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风，有防潮、防尘、防鼠、防蝇虫设施的室内。周围环境无毒、无害、无异味污染。

10.4.2 产品应离开地面、墙面堆放，距离应大于10cm，堆码高度以提取方便为宜。

#### 10.5 保质期

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，保质期为36个月。

---

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、红薯熟粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、食用盐、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、栀子黄、红曲红、辣椒红、甜叶菊粉、甜菊糖苷、酿造酱油、黄芥末油树脂、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）、柠檬酸、甘油（丙三醇）、乳酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、D-异抗坏血酸钠、改性大豆磷脂、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）、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸三钠、碳酸钠、碳酸氢钠、食用盐）、复配甜味剂{以环己基氨基磺酸钠（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）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加葡萄糖、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精的几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、甜叶菊粉、甜菊糖苷、固态复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、白砂糖、食用盐、花生酱、芝麻酱、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香中的一种或几种）、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油[自制或外购，自制工艺以植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）为原料，添加辣椒、添加香辛料（孜然、洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、细叶芹、芹菜、杨桃、黑芥籽、辣椒、葛缕子、桂皮、肉桂、阴香、大清桂、芫荽、藏红花、姜黄、香茅、枫茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、芒果、薄荷、椒样薄荷、留兰香、调料九里香、肉豆蔻、甜罗勒、甘牛至、牛至、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、石榴、迷迭香、芝麻、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、当归、山奈、西红花、草果、姜黄、荜茇中的一种或几种），添加或不添加芝麻、白芷中的一种或几种，经熬制而成]、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料的几种，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。

H N

Q B