



410917S-2026



洛阳玖汇益食品有限公司企业标准

Q/LJHY 0008S-2026

方便淀粉制品

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

洛阳玖汇益食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳玖汇益食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范亚杰、谷晓冰。

本标准自实施之日起替代 Q/LJHY 0008S-2023（备案号：411243S-2023）。

H N

Q B

方便淀粉制品

1 范围

本标准规定了方便淀粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以淀粉制品包为原料，搭配料包【调味粉包（固态复合调味料）（自制或外购）、调味酱包（半固态复合调味料）（自制或外购）、调味汁包（液态复合调味料）（自制或外购）、芝麻酱包（外购）、花生酱包（外购）、调味油包（外购）、辣椒油包（外购）、芝麻油包（外购）、脱水蔬菜包（外购）、菜料包（外购）、坚果及籽类制品包（外购）、酱腌菜包（外购）、藻类制品包（外购）、食醋包（外购）、肉包（外购）、熟制水产包（外购）、方便菜肴包（外购）、豆制品包（外购）、蛋制品包（外购）、食用菌包（外购）、面筋包（外购）、畜禽血制品包（外购）、罐头食品包（外购）】中的一种或几种，经过组合、包装而成的即食或非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包是以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、果蔬粉、魔芋精粉、魔芋粉、谷物杂粮粉、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、猗角菜）、羊栖菜、石莼（海菜、海莴苣）、海带中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、桑叶粉、葛根提取物、酿造酱油、复合调味料中的一种或几种，加入或不加入乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装加工而成的即食或非即食淀粉制品（湿粉条、土豆粉、宽粉、川粉）。

调味粉包（固态复合调味料）（自制）是以食用盐、味精、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、食糖、淀粉糖、脱水蔬菜、酵母抽提物、食用淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、酸水解大豆蛋白调味粉、谷物杂粮粉、骨素、食用植物油、食用动物油脂、肉松粉中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精、食品用香料、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）（自制）是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油、起酥油、食用动物油脂、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、枸杞子、山药、大枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、酱腌菜、白酒、料酒、黄酒、米酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、芝麻、花生仁、调味油、食用淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料，添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、食用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种，经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

调味汁包（（液态复合调味料）（自制）是以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、食用盐、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、葱、姜、蒜、食用植物油、食用动物油脂、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、复合调味料、芝麻、食用淀粉、浓缩果蔬汁、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、骨素、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C（抗氧化剂）、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、食用香料、辣椒红、焦糖色、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、山梨糖醇液、赤藓糖醇、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料。

根据所用原辅料、工艺的不同以及搭配料包的不同，产品分类为：即食方便湿粉条、非即食方便湿粉条、即食方便土豆粉、非即食方便土豆粉、非即食方便宽粉、非即食方便川粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 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 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.6魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8海藻粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.9海藻提取物（水提）、葛根提取物应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.10墨鱼汁/粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.11桑叶粉应清洁、卫生、无污染。
- 2.1.12酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.16柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.18硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.19硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.20碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.30黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.31醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.32海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.33羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.34磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.35羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.36酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.37氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.38氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。

- 2.1.39 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.40 乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.41 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.42 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.43 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.44 甜菜红 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.45 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.49 白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、山药、大枣、脱水蔬菜、番茄粉、姜、葱、蒜、西红柿（番茄）、萝卜应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.50 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.51 芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.52 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.53 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.55 鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、酸水解大豆蛋白调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.56 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.57 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.59 肉松粉应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.60 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.61 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.62 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.63 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.64 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.66 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.67 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.68 日落黄应符合 GB 1886.224 的规定。
- 2.1.69 阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）应符合 GB 1886.47 的规定。

- 2.1.70三氯蔗糖(又名蔗糖素)应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.71甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.72安赛蜜(乙酰磺胺酸钾)应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.73甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.74鲜(冻)畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.75起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.76豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.77辣椒酱、番茄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.78芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.79酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.80白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.81料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.82黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.83米酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.84蚝油、鱼露、蚝汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.85调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.86酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.87DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.88卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.89 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.90姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.91天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.92山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.93苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.94脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.95乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.96浓缩果蔬汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.97红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.98赤藓红应符合 GB 17512.1 的规定。
- 2.1.99山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.100赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.101调味粉包(固态复合调味料)、调味酱包(半固态复合调味料)、调味汁包(液态复合调味料)应符合 GB 31644 的规定。

2.1.102芝麻酱包、花生酱包、坚果及籽类制品包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.103调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.104芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。

2.1.105脱水蔬菜包、菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.106酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.107藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.108食醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.109肉包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.110熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.111方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.112豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.113蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.114食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.115面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.116畜禽血制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.117罐头食品包应符合 GB 7098 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	取适量样品，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，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、滋味，无异味、无异嗅	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 淀粉制品及外购料包的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
^a 水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
^a 淀粉 (以干基计), g/100g	> 50.0	GB 5009.9
^a 铝的残留量 (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200 (仅适用于添加硫酸铝钾、硫酸铝铵的产品)	GB 5009.182
^b *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
^c 酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229

^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注 1：a 仅适用于淀粉制品的检验； b 适用于淀粉制品和外购料包的混合检验； c 仅适用于外购料包的混合检验，其中酸价和过氧化值适合脂肪含量≥10%以上的料包，酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的料包；			
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.2 调味粉包（自制）、调味酱包（自制）、调味汁包（自制）的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标			检验方法
		调味粉包	调味酱包	调味汁包	
水分，g/100g	≤	15.0	—	—	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	58.0	25.0	25.0	GB 5009.44
^a 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤	—	5.0	—	GB 5009.229
^a 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25	—	GB 5009.227
^b 柠檬黄，g/kg	≤	0.2	—	—	GB 5009.35
^b 日落黄，g/kg	≤	0.2	—	—	GB 5009.35
^b β-胡萝卜素，g/kg	≤	—	2.0	1.0	GB 5009.83
^b 姜黄素，g/kg	≤	—	0.1	0.1	SN/T 4890
^b 赤藓红，g/kg	≤	—	—	0.05	GB 5009.35
^b 阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	—	3.0	GB 5009.263
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	—	0.25	GB 5009.298
^b 甜菊糖苷（以甜菊醇当量），g/kg	≤	0.35	—	0.35	SN/T 3854
^b 安赛蜜，g/kg	≤	0.5	—	—	GB 5009.140
^b 甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	0.65	—	0.65	GB 5009.97
^b 山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	—	1.0	1.0	GB 5009.28
^b 苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	—	1.0	1.0	GB 5009.28
^b 脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	—	0.5	0.5	GB 5009.121
^b 乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	—	0.075	0.075	GB 5009.278
^c 3-氯-1,2-丙二醇，mg/kg	≤	1.0	0.4	0.4	GB 5009.191
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	1.0			GB 5009.12
无机砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.1			GB 5009.11

备注：a 仅适用于调味酱包，且脂肪含量≥10%以上，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品；

b 仅适用于使用该种添加剂的调味粉包（自制）、调味酱包（自制）、调味汁包（自制）的检测，且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 最大使用量的比例之和不应超过 1；

c 仅适用于添加酸水解大豆蛋白调味液、酸水解大豆蛋白调味粉的调味粉包（自制）、调味酱包（自制）、调味汁包（自制）的检测。

2.4 微生物限量

即食类产品的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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行；

注 2: b 将淀粉制品包与料包充分混合后进行检验。

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。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，外购调料包中食品添加剂的使用也应符合GB 2760的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于淀粉制品）、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅适用于即食类产品）、大肠菌群（仅适用于即食类产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以淀粉制品包为原料，搭配料包【调味粉包（固态复合调味料）（自制或外购）、调味酱包（半固态复合调味料）（自制或外购）、调味汁包（液态复合调味料）（自制或外购）、芝麻酱包（外购）、花生酱包（外购）、调味油包（外购）、辣椒油包（外购）、芝麻油包（外购）、脱水蔬菜包（外购）、菜料包（外购）、坚果及籽类制品包（外购）、酱腌菜包（外购）、藻类制品包（外购）、食醋包（外购）、肉包（外购）、熟制水产包（外购）、方便菜肴包（外购）、豆制品包（外购）、蛋制品包（外购）、食用菌包（外购）、面筋包（外购）、畜禽血制品包（外购）、罐头食品包（外购）】中的一种或几种，经过组合、包装而成的即食或非即食方便淀粉制品。

淀粉制品包是以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、蚕豆淀粉、大米淀粉中的一种或几种）为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、果蔬粉、魔芋精粉、魔芋粉、谷物杂粮粉、海藻粉【麒麟菜（鹿角菜、猗角菜）、羊栖菜、石莼（海菜、海莴苣）、海带中的一种或几种】或其提取物（水提）、墨鱼汁/粉、桑叶粉、葛根提取物、酿造酱油、复合调味料中的一种或几种，加入或不加入乳酸、冰乙酸（又名冰醋酸）、柠檬酸、柠檬酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、碳酸钠、碳酸氢钠、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、甘油、葡萄糖酸- δ -内酯、羧甲基纤维素钠、单，双甘油脂肪酸酯、可溶性大豆多糖、黄原胶、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、羟丙基淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经配料、和浆、成型、冷却、浸泡或不浸泡、包装加工而成的即食或非即食淀粉制品（湿粉条、土豆粉、宽粉、川粉）。

调味粉包（固态复合调味料）（自制）是以食用盐、味精、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈皮）、山楂、桂圆、枸杞子、大枣、食用菌（香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种）、芝麻、花生仁、食糖、淀粉糖、脱水蔬菜、酵母抽提物、食用淀粉、番茄粉、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、酸水解大豆蛋白调味料、谷物杂粮粉、骨素、食用植物油、食用动物油脂、肉松粉中的几种为原料，添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、谷氨酸钠、二氧化硅、食品用香精、食品用香料、黄原胶、瓜尔胶、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、焦糖色、高粱红、柠檬黄、日落黄、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、甜菊糖苷、安赛蜜（乙酰磺胺酸钾）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）中的一种或几种，经粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

调味酱包（半固态复合调味料）（自制）是以鲜（冻）畜禽肉（猪肉、牛肉、鸡肉中的一种或几种）、食用植物油、起酥油、食用动物油脂、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食用盐、食糖、淀粉糖、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、橘皮（陈

皮)、枸杞子、山药、大枣、桂圆、姜、葱、蒜、西红柿(番茄)、萝卜、食用菌(香菇、杏鲍菇、猴头菇、花菇、平菇、草菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、鸡油菌、松茸、茶树菇、白灵菇、鸡腿菇、羊肚菌、牛舌菌中的一种或几种)、酱腌菜、白酒、料酒、黄酒、米酒、蚝油、鱼露、蚝汁、味精、酵母抽提物、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、咖喱粉、复合调味料、芝麻、花生仁、调味油、食用淀粉、骨素、酸水解大豆蛋白调味液、生活饮用水中的几种为原料,添加或不添加冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、 β -胡萝卜素、焦糖色、姜黄素、天然胡萝卜素、食品用香精、食用香料、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的一种或几种,经预处理或不预处理、粉碎或不粉碎、配料、炒制或熬制、包装加工而成的含两种或两种以上调味料。

调味汁包(液态复合调味料)(自制)是以生活饮用水、酿造酱油、酿造食醋、食糖、淀粉糖、食用盐、香辛料或其粉(GB/T 12729.1名单中除罂粟之外品种)、葱、姜、蒜、食用植物油、食用动物油脂、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、复合调味料、芝麻、食用淀粉、浓缩果蔬汁、蚝油、鱼露、蚝汁、调味油、骨素、酸水解大豆蛋白调味液中的几种为原料,添加或不添加5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、维生素C(抗氧化剂)、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化二淀粉磷酸酯、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、柠檬酸钠、食品用香精、食用香料、辣椒红、焦糖色、姜黄素、天然胡萝卜素、 β -胡萝卜素、赤藓红、山梨糖醇液、赤藓糖醇、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、三氯蔗糖(蔗糖素)、甜菊糖苷、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠中的一种或几种,经配料、混合搅拌或混合熬制、过滤或不过滤、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料。

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,参照GB 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》制定本企业标准,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。

洛阳玖汇益食品有限公司