



411307S-2017



郑州顶益食品有限公司

企业标准

Q/ZDS 0001S-2017

H N

干吃面

Q B

2017-06-12 发布

2017-06-12 实施

郑州顶益食品有限公司
发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由顶新国际集团和顶新国际集团分公司之一郑州顶益食品有限公司提出并起草。

附录 A、B 属于本标准内容。

本标准主要起草人：林伯龙、王朝干、栾天奇。

本标准自实施之日起，代替Q/ZDS0001S-2014

本标准适用于以下其他分公司：

| | |
|-------------------|---|
| 天津顶益食品有限公司 | 地址：天津经济技术开发区睦宁路 218 号 |
| 青岛顶益食品有限公司 | 地址：青岛市崂山区株洲路 161 号 |
| 河北福满多食品有限公司 | 地址：河北省高碑店市新世纪大街北侧 |
| 广州顶益食品有限公司 | 地址：广州经济技术开发区东区宏明路 12、14 号 |
| 福建顶益食品有限公司 | 地址：福州开发区快安延伸区 14 号地 |
| 东莞福满多食品有限公司 | 地址：东莞市麻涌镇新沙工业园 |
| 南京顶益食品有限公司 | 地址：南京市江宁经济技术开发区将军路（双塘路以南） |
| 淮安福满多食品有限公司 | 地址：淮安经济技术开发区海口路 64 号 |
| 重庆顶益食品有限公司 | 地址：重庆市南坪经济技术开发区丹桂工业区丹龙路 29 号 |
| 康师傅（重庆）方便食品有限公司 | 地址：重庆经济技术开发区经开园平场工业区 F32 号地 |
| 成都顶益食品有限公司 | 地址：四川省成都市温江区海峡两岸科技产业开发园蓉台大道 |
| 昆明顶益食品有限公司 | 地址：昆明市经济技术开发区 |
| 武汉顶益食品有限公司 | 地址：武汉经济技术开发区珠山湖大道 63 号 |
| 长沙福满多食品有限公司 | 地址：湖南浏阳生物医药园西园连心路 5 号 |
| 沈阳顶益食品有限公司 | 地址：沈阳经济技术开发区 6 号街五号 |
| 哈尔滨顶益食品有限公司 | 地址：哈尔滨经济技术开发区综合工业区 C 区 |
| 西安顶益食品有限公司 | 地址：西安市经济技术开发区草滩生态产业园尚苑路 9999 号 |
| 咸阳福满多食品有限公司 | 地址：咸阳市兴平市东郊食品工业园 |
| 新疆顶益食品有限公司 | 地址：新疆石河子经济技术开发区 86 号小区 |
| 杭州顶益食品有限公司 | 地址：杭州经济技术开发区十号大街 36 号 杭州经济技术开发区白杨街道银海街 555 号 |
| 广州顶益食品有限公司南宁生产分公司 | 地址：南宁市经开区同德路 6 号、8 号 |
| 江门顶益食品有限公司 | 地址：江门市蓬江区棠下镇堡棠路地段（江沙示范园内） |

干吃面

1 范围

本标准规定了干吃面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、精炼植物油（棕榈油）、食用盐、白砂糖、牛油、牛骨油、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、大茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、葱、洋葱、脱水葱、脱水辣椒、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、奶粉、可可粉、酱腌菜（泡姜）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、谷氨酸钠、乳酸、虾肉香精、牛肉香精、咖喱香精、复配乳化剂（磷脂、单，双甘油脂肪酸酯）、复合膨松剂（碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配着色剂（红曲红、胭脂树橙、栀子黄、栀子蓝、核黄素）为原料经和面、复合压延、切丝制波、蒸煮、油炸后，添加由水、食用盐、白砂糖、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、大茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、辣椒素（辣椒、麦芽糊精）、复合调味料（包含香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味粉/酱，详见附录A）、酿造酱油、食醋、黄酒、谷氨酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、无水葡萄糖、柠檬酸、三氯蔗糖、可溶性大豆多糖、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠）、牛油、牛肉调味酱、大蒜香精、烤肉香精、番茄香精、牛肉香精、虾肉香精、蜜翅香精、牛肉味香精、麻辣牛肉香精配置成的着味液后着味、经烘烤、冷却、（切断、加入青豌豆（油炸）/花生（油炸）/海苔、喷香（香辛调味油、番茄香精、烤牛肉香精、巧克力香精、红烩香精、韩式泡菜香精、咖喱香精、香辣蟹香精））、辅以油炸青豌豆及油炸青豌豆包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB 2715 的规定。

2.1.2 精炼植物油（棕榈油）应符合GB 15680和GB2716的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合GB/T317和GB13104的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合GB/T 20884 的规定。

2.1.6 牛油、牛骨油应符合GB 10146 的规定。

2.1.7 香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、大茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、白芷粉）应符合GB/T 15691 的规定。

2.1.8 酵母抽提物应符合GB/T 23530 的规定。

2.1.9 青豌豆（油炸）、花生（油炸）应符合GB/T 22165 的规定。

2.1.10 海苔应符合GB/T 23596 的规定。

- 2.1.11 酿造酱油应符合GB 18186 的规定。
- 2.1.12 食醋应符合GB 18187 的规定。
- 2.1.13 黄酒应符合GB/T 13662 的规定。
- 2.1.14 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定。
- 2.1.15 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 2.1.16 郫县豆瓣酱应符合GB/T 20560 的规定。
- 2.1.17 无水葡萄糖应符合GB/T 20880 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 复合调味料（香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味/酱）应符合Q/RRX 0002S 的规定。见附录A
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合GB 1987 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合GB 25531 的规定。
- 2.1.23 可溶性大豆多糖应符合LS/T 3301 的规定。
- 2.1.24 碳酸钠应符合GB 1886 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合GB 1887 的规定。
- 2.1.26 碳酸钾应符合GB 25588 的规定。
- 2.1.27 复配添加剂应符合GB 26687 的规定。
- 2.1.28 食用香精应符合GB30616的规定。
- 2.1.29 方便面调味料包应符合 附录B 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合GB 2023 的规定。
- 2.1.31 乳粉应符合GB 19644 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 酱腌菜（泡姜）应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合GB 25591 的规定。
- 2.1.35 复配乳化剂、复配着色剂应符合GB 26687 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

| 指标 | 要求 | 检测方法 |
|--------------|-------------|------|
| 性状 | 具有该产品应有的形态。 | |
| 香爆脆蜜汁烤牛排味干脆面 | 棕黄色 | |
| 香爆脆热辣咕咕鸡味干吃面 | 棕黄色 | |
| 香爆脆吮指香葱鸡味干脆面 | 棕黄色 | |

| | | | |
|-------------------|----------------------------------|--------------------|--|
| 色泽 | 香爆脆烤羊肉串味干脆面 | 棕黄色 | 取两袋 (碗)以上 样品, 分别 放入烧杯 中, 在自然 光下观察其 色泽, 性状 及杂质, 鼻 嗅样品的气 味, 品尝滋 味。 |
| | 香爆脆香烤鱿鱼味干脆面 | 淡黄色 | |
| | 香爆脆清新小番茄味干脆面 | 棕红色 | |
| | 香爆脆麻辣牛排味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆巴西烤肉味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆香辣蟹味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆川辣鸡翅味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆麻辣帅香锅味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆五香牛肉味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆新奥尔良烤翅味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆辣子鸡味干脆面 | 棕红色 | |
| | 香爆脆香酥鸡味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆番茄薯条味干脆面 | 棕红色 | |
| | 香爆脆麻辣牛肉干味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆香辣蟹味干脆面(含粉包) | 棕黄色 | |
| | 香爆脆火爆麻辣味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆魔法甜辣鸡味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆蜜汁猪排味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆意大利红烩味干脆面 | 棕红色 | |
| | 香爆脆奇趣怪味豆味干脆面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆香烤猪排味干吃面 | 棕黄色 | |
| | 香爆脆椒香鸡排味干吃面 | 棕黄色 | |
| | 脆旋风酸甜番茄味点心面 | 棕红色 | |
| | 脆旋风清新海苔味点心面 | 淡绿色 | |
| | 脆旋风黑椒牛排味点心面 | 棕黄色 | |
| | 脆旋风孜然烤肉味点心面 | 棕黄色 | |
| | 脆旋风BBQ烧烤味点心面 | 棕黄色 | |
| | 脆旋风蒜香味点心面 | 淡黄色 | |
| | 脆旋风酸甜番茄味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕红色, 油炸青豆: 青绿色 | |
| | 脆旋风黑椒牛排味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕黄色, 油炸青豆: 青绿色 | |
| | 脆旋风孜然烤肉味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕黄色, 油炸青豆: 青绿色 | |
| | 脆旋风BBQ烧烤味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕黄色, 油炸青豆: 青绿色 | |
| | 脆旋风炫辣香酥虾味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕黄色, 油炸青豆: 青绿色 | |
| 脆旋风串烧麻辣味+油炸青豌豆点心面 | 面条: 棕黄色, 油炸青豆: 青绿色 | | |
| 脆旋风+盐味青豆 | 面条: 棕黄色, 油炸青豌豆: 青绿色 | | |
| 脆旋风+麻辣青豆 | 面条: 棕黄色, 油炸青豌豆: 青绿色豌豆附着深红色调味料 | | |
| 脆豆逗+麻辣青豆 | 面条: 棕黄色, 油炸青豌豆: 青绿色豌豆附着深红色调味料 | | |
| 脆豆逗+香辣青豆 | 面条: 棕黄色, 油炸青豌豆: 青绿色豌豆附着深红色调味料 | | |

| | | |
|------------|------------------------|-----------------------------|
| 色泽 | 脆旋风麻辣味点心面 | 棕红色 |
| | 脆旋风炫辣香酥虾味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆旋风串烧麻辣味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆旋风巧克力味点心面 | 巧克力色 |
| | 脆旋风意大利红烩味点心面 | 棕红色 |
| | 脆旋风韩氏泡菜味点心面 | 棕红色 |
| | 脆旋风炫辣钵钵鸡味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆旋风麻辣小牛排味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆旋风岩烤牛排味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆宽趣咖喱牛肉味点心面 | 淡黄色 |
| | 脆宽趣香葱烤鸡翅味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆宽趣香辣蟹味点心面 | 棕红色 |
| | 脆宽趣浓情番茄味点心面 | 棕红色 |
| | 脆宽趣麻辣诱惑味点心面 | 棕黄色 |
| | 脆宽趣墨西哥辣鸡味点心面 | 棕红色 |
| 气味和滋味 | 香爆脆蜜汁烤牛排味干脆面 | 具有蜜汁烤牛排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆吮指香葱鸡味干脆面 | 具有吮指香葱鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆热辣咕咕鸡味干吃面 | 具有热辣咕咕鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆烤羊肉串味干脆面 | 具有烤羊肉串味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆香烤鱿鱼味干脆面 | 具有香烤鱿鱼味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆清新小番茄味干脆面 | 具有番茄味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆麻辣牛排味干脆面 | 具有麻辣牛排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆巴西烤肉味干脆面 | 具有巴西烤肉味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆香辣蟹味干脆面 | 具有香辣蟹味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆川辣鸡翅味干脆面 | 具有川辣鸡翅味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆麻辣帅香锅味干脆面 | 具有麻辣香锅味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆五香牛肉味干脆面 | 具有五香牛肉味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆新奥尔良烤翅味干脆面 | 具有新奥尔良烤翅味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| 香爆脆辣子鸡味干脆面 | 具有辣子鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无 | |

| | | |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 气 味 和 滋 味 | | 异味 |
| | 香爆脆香酥鸡味干脆面 | 具有香酥鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆番茄薯条味干脆面 | 具有番茄薯条味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆麻辣牛肉干味干脆面 | 具有麻辣牛肉干味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆香辣蟹味干脆面（含粉包） | 具有香辣蟹味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆火爆麻辣味干脆面 | 具有火爆麻辣味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆魔法甜辣鸡味干脆面 | 具有魔法甜辣鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆蜜汁猪排味干脆面 | 具有蜜汁猪排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆意大利红烩味干脆面 | 具有意大利红烩味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆奇趣怪味豆味干脆面 | 具有甜麻辣味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆香烤猪排味干吃面 | 具有香烤猪排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 香爆脆椒香鸡排味干吃面 | 具有椒香鸡排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风酸甜番茄味点心面 | 具有酸甜番茄味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风清新海苔味点心面 | 具有清新海苔味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风黑椒牛排味点心面 | 具有黑椒牛排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风孜然烤肉味点心面 | 具有孜然烤肉味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风BBQ烧烤味点心面 | 具有BBQ烧烤味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风蒜香味点心面 | 具有蒜香味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风麻辣味点心面 | 具有麻辣味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风巧克力味点心面 | 具有巧克力味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风酸甜番茄味+油炸青豌豆点心面 | 具有酸甜番茄味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风黑椒牛排味+油炸青豌豆点心面 | 具有黑椒牛排味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| 脆旋风孜然烤肉味+油炸青豌豆点心面 | 具有孜然烤肉味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的 | |

| | | |
|-----------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 气 味 和 滋 味 | 面 | 的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风BBQ烧烤味+油炸青豌豆点心面 | 具有BBQ烧烤味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风炫辣香酥虾味+油炸青豌豆点心面 | 具有炫辣香酥虾味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风串烧麻辣味+油炸青豌豆点心面 | 具有串烧麻辣味、油炸青豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风炫辣钵钵鸡味点心面 | 具有钵钵鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风麻辣小牛排味点心面 | 具有麻辣牛排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风意大利红烩味点心面 | 具有意大利红烩味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风韩式泡菜味点心面 | 具有韩式泡菜味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风炫辣香酥虾味点心面 | 具有炫辣香酥虾味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风串烧麻辣味点心面 | 具有串烧麻辣味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风岩烤牛排味点心面 | 具有岩烤牛排味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风+盐味青豆 | 具有BBQ烧烤味、盐味油炸青豌豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆旋风+麻辣青豆 | 具有BBQ烧烤味、麻辣味油炸青豌豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆豆逗+麻辣青豆 | 具有BBQ烧烤味、麻辣味油炸青豌豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆豆逗+香辣青豆 | 具有BBQ烧烤味、香辣味油炸青豌豆及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆宽趣咖喱牛肉味点心面 | 具有咖喱牛肉味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆宽趣香葱烤鸡翅味点心面 | 具有香葱烤鸡翅味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆宽趣浓情番茄味点心面 | 具有浓情番茄味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆宽趣麻辣诱惑味点心面 | 具有麻辣诱惑味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| | 脆宽趣墨西哥辣鸡味点心面 | 具有墨西哥辣鸡味及干脆面和原辅料应有的气滋味，无异味 |
| 脆宽趣香辣蟹味点心面 | 具有香辣蟹味及干脆面和原辅料应有的气滋味，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 | 检测方法 |
|----------------------|---------|-------------|
| 水分, (%) | ≤ 7.0 | GB 5009.3 |
| 食用盐, (%) | ≤ 2.5 | GB 5009.44 |
| 脂肪, (%) | ≤ 40.0 | GB 5009.6 |
| 酸价, (以脂肪计), mgKOH/g | ≤ 1.8 | 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 |
| ①栀子黄, (g/kg) | ≤ 0.75 | GB5009.149 |
| ②核黄素, (g/kg) | ≤ 0.025 | GB5009.85 |

注: ①②同一功能的相同色泽着色剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1
*严于国家标准GB2762

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

| 项目 | 指标 | | | | 检测方法 |
|-----------------|----|---|-----------------|-----------------|----------------|
| | 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 | 100 | GB4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 (/25g) | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.10 |
| 金黄色葡萄球菌 (CFU/g) | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789.4 第二法 |

注: 面饼和调料包混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的品种及用量应符合GB2760的规定。

食品中农药最大残留限量应符合GB2763的规定。

食品中污染物限量应符合GB2762中带馅(料)米面制品的规定。

编制说明

干吃面是以小麦粉、精炼植物油（棕榈油）、食用盐、白砂糖、牛油、牛骨油、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、大茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、葱、洋葱、脱水葱、脱水辣椒、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、奶粉、可可粉、酱腌菜（泡姜）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、谷氨酸钠、乳酸、虾肉香精、牛肉香精、咖喱香精、复配乳化剂（磷脂、单，双甘油脂肪酸酯）、复合膨松剂（碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配着色剂（红曲红、胭脂树橙、栀子黄、栀子蓝、核黄素）为原料经和面、复合压延、切丝制波、蒸煮、油炸后，添加由水、食用盐、白砂糖、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、大茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、辣椒素（辣椒、麦芽糊精）、复合调味料（包含香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味粉/酱，详见附录 A）、酿造酱油、食醋、黄酒、谷氨酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、无水葡萄糖、柠檬酸、三氯蔗糖、可溶性大豆多糖、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠）、牛油、牛肉调味酱、大蒜香精、烤肉香精、番茄香精、牛肉香精、虾肉香精、蜜翅香精、牛肉味香精、麻辣牛肉香精配置成的着味液后着味、经烘烤、冷却、（切断、加入青豌豆（油炸）/花生（油炸）/海苔、喷香（香辛调味油、番茄香精、烤牛肉香精、巧克力香精、红烩香精、韩式泡菜香精、咖喱香精、香辣蟹香精））、辅以油炸青豌豆及油炸青豌豆包装加工而成的方便食用的油炸食品（干吃面）。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 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 16565-2003《油炸小食品卫生标准》的要求制订本企业标准，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。

郑州顶益食品有限公司

2017 年 05 月 17 日