



413292S-2018



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0004S-2018

---

# 调味挂面(附调味包)

2018-10-23 发布

2018-10-23 实施

---

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:张珍、郭媛媛、孔令云、阴志刚、孙德锐、王建、韦巧巧、郭鹏飞、林杰。

本标准自发布实施日起替代Q/XNS 0004S-2018(备案号:410067S-2018)。

本标准适用于想念食品股份有限公司及所属子公司:

1、想念食品股份有限公司

地址:南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道。

2、镇平想念食品有限公司

地址:镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角。

3、霍尔果斯想念远航食品有限公司

地址:新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区。

# 调味挂面(附调味包)

## 1 范围

本标准规定了调味挂面(附调味包)的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加小麦胚粉、荞麦粉、食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠其中的一种或几种,经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面,搭配外购的相关风味的调味包组合成的非即食产品。

**调味酱汤包【配料:**精炼植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、洋葱、辣椒中的一种或多种、豆瓣酱、牛肉、鸭肉、鸡肉、葱、番茄、香茅、木姜鲜果、食用猪油、胡椒粉、精炼牛油、食用葡萄糖、虾、黄原胶、大蒜粉、炒芝麻、猪骨汤精、水解动物蛋白、酱油、食用鸡油、大蒜、番茄粉、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、纯虾肉粉、辣椒酱、食用玉米淀粉、虾肉膏、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒油树脂、花椒、青花椒、大豆油、芫荽、水、柠檬酸、椰浆、猪骨原汤、牛脂(含维生素E)、稀奶油(含卡拉胶)、鸡骨原汤、干燥椰丝、螺蛳、猪骨、食用盐、鸡粉调味料、香辛料(花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜)、味精、冰糖、木姜油、全脂奶粉、酵母精粉、山梨酸钾、藤椒油、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、泡酸菜、芽菜(酱腌菜)、泡辣椒、泡小米椒、藤椒、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、磷脂、辣椒粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、猪骨白汤酱、调味猪油(猪脂、红葱、维生素E)、猪皮、红烧排骨酱、菇精调味料、味噌(水、大豆、大米、食用盐)、冬阴功汤酱、浓缩蔬菜汁(胡萝卜、芹菜、洋葱)、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、酵母抽提物、芝麻、羊油、牛油、牛肉抽提物、食用香精、菜籽油、芝麻酱、蚝油、番茄酱、焦糖色、牛肉精膏、虾肉、鸡肉提取物、紫菜、海鲜膏、酸菜、姜、乳酸、红葱头、牛骨中的几种或多种】

**调味粉包【配料:**食用盐、味精、芝麻、麦芽糊精、白砂糖、羊肉粉、玉米淀粉、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然)、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、植脂末(葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠)、瓜尔胶、牛肉粉、辣椒粉、酱油粉、酵母粉、柠檬酸、乳酸、焦糖色、番茄粉、水解植物蛋白粉、食用香精、阿斯巴甜(含苯丙氨酸)中的几种或多种】

**调味油汁包(复合调味料)【配料:**食用(精炼)植物油(大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油)、芝麻、大豆油、青花椒、香辛料(花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然)、辣椒红、辣椒油树脂、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、大蒜、山梨酸钾、苯甲酸钠中的多种】

**脱水蔬菜包**【配料：脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水茼蒿、脱水胡萝卜粒、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水玉米粒、芝麻叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入枸杞、炒黄豆、姜、炒白芝麻、虾皮、海苔、脱水鸡蛋粒中的一种或多种为辅料】

**调味酱油包**【配料：酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠】

**熟制花生包**【配料：花生仁为主要原料，植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的几种或多种为辅料】

**芝麻包**【配料：熟芝麻】

**卤蛋包**【配料：鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种或多种为辅料】

**鸭脖包**【配料：鸭脖为主要原料，食用盐、赤砂糖、白砂糖、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种或多种为辅料】

**牛肉包**【配料：牛肉、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精香料、味精】

**（芝麻）海苔包**【配料：炒芝麻、海苔丝、干紫菜为主要原料，果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或几种为辅料】

**叉烧肉包**【配料：猪肉、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、大豆分离蛋白、酱油粉、黄酒、三聚磷酸钠、抗坏血酸钠】

**藤椒鸡丁包**【鸡肉、干竹笋、菜籽油、生姜、料酒、藤椒油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）】

**鱿鱼包**（熟制水产品）【配料：冷冻鱿鱼足、麦芽糖浆、味精、食用盐、碳酸氢钠、姜油、大蒜油】

**虾仁包**（熟制水产品）【配料：冷冻虾仁、芝麻油、白砂糖、味精、食用盐、碳酸氢钠】

**紫菜蛋汤调味料包**【鸡蛋、紫菜为主要原料，鸡粉调味料、麦芽糊精、茼蒿、葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠、β-胡萝卜素中的几种或多种为辅料】

**豆腐干包**【配料：豆腐为主要原料，植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精中的几种或多种为辅料】

**老坛酸豆角包（酱腌菜）**【配料：豆角为主要原料，辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠】

几种或多种为辅料】

**酱腌菜包**【配料：豆角、莲藕片、萝卜、生姜、黑木耳、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）中的一种多种为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红、辣椒、芝麻、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、香叶、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、味精、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种或多种为辅料】

**酸笋包（酱腌菜）**【配料：竹笋（笋）为主要原料，水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种或多种为辅料】

**酸豆角黑木耳萝卜干包（酱腌菜）**【配料：酸豆角（豆角、食用盐、食醋、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黑木耳、萝卜干（萝卜、水、食用盐、苯甲酸钠）、水、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、辣椒、食用盐、味精几种或多种】

**泡椒包（酱腌菜）**【配料：水、辣椒、食用盐】

**藕片包（酱腌菜）**【配料：莲藕片为主要原料，水、食用植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种或多种为辅料】

**调味芽菜包（酱腌菜）**【配料：芽菜（酱腌菜）、植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠】

**腐竹包**【配料：腐竹段】

**红姜片包（酱腌菜）**【配料：生姜为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、味精、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红中的几种或多种为辅料】

**风味豆芽包（酱腌菜）**【配料：黄豆芽为主要原料，植物油（大豆油）、食用盐、酵母抽提物、调味料酒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、乳酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙二胺四乙酸二钠、安赛蜜、食用香精香料几种或多种为辅料】

**木耳丝包**【配料：木耳、水、食用盐、柠檬酸】

**菌菇包**【配料：杏鲍菇、灰平菇、香菇、水、食用盐、柠檬酸】

**柠檬片包**【配料：柠檬片、蜂蜜】

**白萝卜包**【配料：白萝卜、水】

**蛤蜊包**【配料：杂色蛤】

**脱水鱼板包（熟制水产品）**【配料：鱼糜、玉米淀粉、麦芽糖浆、食用盐、乳化剂（单、双甘

油脂肪酸酯、甘油)】

贝丁包【配料：冷冻扇贝柱、麦芽糖浆、葵花籽油】

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 调味酱汤包、调味粉包、调味酱油包、调味油汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜包、(芝麻)海苔包、紫菜蛋汤调味料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 熟制花生包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 鸭脖包、牛肉包、叉烧肉包、藤椒鸡丁包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 鱿鱼包、虾仁包、蛤蜊包、脱水鱼板包、贝丁包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 酱腌菜包、老坛酸豆角包、酸笋包、红姜片包、藕片包、泡椒包、酸豆角黑木耳萝卜干包、调味芽菜包、风味豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.15 豆腐干包、腐竹包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.16 木耳丝包、菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 柠檬片包应符合 DBS34/ 2607 的规定。
- 2.1.18 白萝卜包应符合 NY/T 1267 的规定。
- 2.1.19 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.20 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 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	试验方法
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净白色瓷盘中，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，熟制后，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	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 2.3 理化指标

2.3.1 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	
熟断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	LS/T 3212附录C	
自然断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	LS/T 3212附录B	
烹调损失率 <sup>a</sup> , %	≤	10.0	LS/T 3212附录C	
水分 <sup>a</sup> , %	≤	14.0	GB 5009.3	
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12	
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0 <sup>b</sup>	3.0 (仅适用于花生包、芝麻包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 <sup>b</sup>	3.0 (仅适用于花生包、芝麻包)	GB 5009.227
甲基汞 (以Hg计) <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17	
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计) <sup>d</sup> , mg/kg	≤	20	GB 5009.33	
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>e</sup> , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191	

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于挂面的检验。

<sup>b</sup> 仅适用于调味酱汤包和调味油汁包的检验, 调味酱汤包中如使用豆瓣酱和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用。

<sup>c</sup> 仅适用于鱿鱼包、虾仁包、蛤蜊包、脱水鱼板包、贝丁包的检验。

<sup>d</sup> 仅适用于酱腌菜类调味包的检验。

<sup>e</sup> 仅适用于调味粉包中添加水解植物蛋白粉的产品检验。

其中铅、总砷指标仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。

2.3.2 调味酱汤包中食品添加剂的使用应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28

2.3.3 调味粉包中食品添加剂的使用应符合表 4 的规定。

表 4

项 目	指 标	检验方法	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤	2.0	GB 5009.263

2.3.4 熟制花生包中食品添加剂的使用应符合表 5 的规定。

表 5

项 目	指 标	检验方法	
环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.2	GB 5009.97
糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

2.3.5 鸭脖包中食品添加剂的使用应符合表 6 的规定。

表 6

项 目	指 标	检验方法	
双乙酸钠, g/kg	≤	3.0	GB 5009.277
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	0.5	GB 5009.121
同一功能添加剂 (防腐剂) 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。			

2.3.6 酱腌菜包中食品添加剂的使用应符合表 7 的规定。

表 7

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
苯甲酸钠 (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
糖精钠 (以糖精计), g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜), g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖 (又名蔗糖素), g/kg	≤	0.25	GB 22255
胭脂红 (以胭脂红计), g/kg	≤	0.05	GB 5009.35
同一功能添加剂 (防腐剂) 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。			

2.3.7 紫菜蛋汤调味料包中食品添加剂的使用应符合表 8 的规定。

表 8

项 目	指 标	检验方法	
β-胡萝卜素, g/kg	≤	2.0	GB 5009.83

2.3.8 腐竹包中食品添加剂的使用应符合表 9 的规定。

表 9

项 目	指 标	检验方法	
低亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.34

2.3.9 老坛酸豆角包中食品添加剂的使用应符合表 10 的规定。

表 10

项 目	指 标	检验方法	
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
同一功能添加剂 (防腐剂) 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。			

2.3.10 酸笋包 (酱腌菜) 中食品添加剂的使用应符合表 11 的规定。

表 11

项 目	指 标	检验方法	
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计), g/kg	≤	0.1	GB 5009.34

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
同一功能添加剂（防腐剂）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。			

2.3.11 藕片包中食品添加剂的使用应符合表 12 的规定。

表 12

项 目		指 标	检验方法
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
同一功能添加剂（防腐剂）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。			

2.3.12 红姜片包中食品添加剂的使用应符合表 13 的规定。

表 13

项 目		指 标	检验方法
糖精钠（以糖精计），g/kg	≤	0.15	GB 5009.28
天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜），g/kg	≤	0.3	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
三氯蔗糖（又名蔗糖素），g/kg	≤	0.25	GB 22255
胭脂红（以胭脂红计），g/kg	≤	0.05	GB 5009.35

2.3.13 风味豆芽包中食品添加剂的使用应符合表 14 的规定。

表 14

项 目		指 标	检验方法
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜），g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
同一功能添加剂（防腐剂）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。			

2.3.14 调味油汁包中食品添加剂的使用应符合表 15 的规定。

表 15

项 目		指 标	检验方法
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
同一功能添加剂（防腐剂）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 16 的规定。

表 16 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>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	20	100	GB 4789.10第二法

沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
大肠埃希氏菌0157 <sup>b</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789. 36
单核细胞增生李斯特菌 <sup>c</sup>	5	0	0/25g	—	GB 4789. 30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup>	5	1	100MPN/g	1000MPN/g	GB 4789. 7

微生物指标仅适用于：热干面产品、刀削面风味二产品（拌面）、重庆小面、火鸡拌面、宜宾燃面、黑鸭拌面、黑椒牛肉拌面、日式豚骨高汤拉面、麻辣小龙虾拌面、重庆小面干溜面、藤椒鸡拉面、川味凉拌面、葱油拌面、酸辣荞麦面产品中的挂面和各调味包的混合检验。

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行；

<sup>b</sup> 仅适用于黑椒牛肉拌面产品。

<sup>c</sup> 仅适用于黑鸭拌面、黑椒牛肉拌面、藤椒鸡拉面产品。

<sup>d</sup> 仅适用于搭配有鱿鱼包、虾仁包、蛤蜊包、脱水鱼板包、贝丁包的产品。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

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，外购调味包的食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 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国家相关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、水分、酸度、净含量及允许短缺量。

## 编制说明

本标准规定了调味挂面（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加小麦胚粉、荞麦粉、食用盐、碳酸钠、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠其中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量制成的挂面，搭配外购的相关风味的调味包组合成的非即食产品。

**调味酱汤包【配料：精炼植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、洋葱、辣椒中的一种或多种、豆瓣酱、牛肉、鸭肉、鸡肉、葱、番茄、香茅、木姜鲜果、食用猪油、胡椒粉、精炼牛油、食用葡萄糖、虾、黄原胶、大蒜粉、炒芝麻、猪骨汤精、水解动物蛋白、酱油、食用鸡油、大蒜、番茄粉、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、纯虾肉粉、辣椒酱、食用玉米淀粉、虾肉膏、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、辣椒油树脂、花椒、青花椒、大豆油、芫荽、水、柠檬酸、椰浆、猪骨原汤、牛脂（含维生素 E）、稀奶油（含卡拉胶）、鸡骨原汤、干燥椰丝、螺蛳、猪骨、食用盐、鸡粉调味料、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、香叶、辣椒、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、味精、冰糖、木姜油、全脂奶粉、酵母精粉、山梨酸钾、藤椒油、泡生姜、泡萝卜、腌大头菜、泡豇豆、泡酸菜、芽菜（酱腌菜）、泡辣椒、泡小米椒、藤椒、鸡精调味料、D-异抗坏血酸钠、磷脂、辣椒粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、猪骨白汤酱、调味猪油（猪脂、红葱、维生素 E）、猪皮、红烧排骨酱、菇精调味料、味噌（水、大豆、大米、食用盐）、冬阴功汤酱、浓缩蔬菜汁（胡萝卜、芹菜、洋葱）、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、酵母抽提物、芝麻、羊油、牛油、牛肉抽提物、食用香精、菜籽油、芝麻酱、蚝油、番茄酱、焦糖色、牛肉精膏、虾肉、鸡肉提取物、紫菜、海鲜膏、酸菜、姜、乳酸、红葱头、牛骨中的几种或多种】**

**调味粉包【配料：食用盐、味精、芝麻、麦芽糊精、白砂糖、羊肉粉、玉米淀粉、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、植脂末（葡萄糖浆、氢化植物油、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、六偏磷酸钠）、瓜尔胶、牛肉粉、辣椒粉、酱油粉、酵母粉、柠檬酸、乳酸、焦糖色、番茄粉、水解植物蛋白粉、食用香精、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）中的几种或多种】**

**调味油汁包（复合调味料）【配料：食用（精炼）植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、芝麻、大豆油、青花椒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、辣椒红、辣椒油树脂、酿造食醋、酿造酱油、白砂糖、大蒜、山梨酸钾、苯甲酸钠中的多种】**

**脱水蔬菜包【配料：脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水裙带菜、脱水芫荽、脱水胡萝卜粒、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗、脱水玉米粒、芝麻叶中的一种或多种为主要原料，加入或不加入枸杞、炒黄豆、姜、炒白芝麻、虾皮、海苔、脱水鸡蛋粒中的一种或多种为辅料】**

**调味酱油包【配料：酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、味精、5'-呈味核苷酸二钠】**

**熟制花生包【配料：花生仁为主要原料，植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、玉米淀粉、小麦淀粉、白砂糖、芝麻、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、特丁基对苯二酚、甜蜜素、糖精钠、食用香精香料中的几种或多种为辅料】**

**芝麻包【配料：熟芝麻】**

**卤蛋包【配料：鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋中的一种为主要原料，水、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）中的几种或多种为辅料】**

**鸭脖包【配料：鸭脖为主要原料，食用盐、赤砂糖、白砂糖、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、味精、辣椒、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、乳酸链球菌素、D-异抗坏血酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠中的几种或多种为辅料】**

**牛肉包【配料：牛肉、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食用香精香料、味精】**

**（芝麻）海苔包【配料：炒芝麻、海苔丝、干紫菜为主要原料，果葡糖浆、白砂糖、食用盐、酿造酱油、食用香精中的一种或几种为辅料】**

**叉烧肉包【配料：猪肉、酿造酱油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糖浆、大豆分离蛋白、酱油粉、黄酒、三聚磷酸钠、抗坏血酸钠】**

**藤椒鸡丁包【鸡肉、干竹笋、菜籽油、生姜、料酒、藤椒油、食用盐、白砂糖、味精、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）】**

**鱿鱼包（熟制水产品）【配料：冷冻鱿鱼足、麦芽糖浆、味精、食用盐、碳酸氢钠、姜油、大蒜油】**

**虾仁包（熟制水产品）【配料：冷冻虾仁、芝麻油、白砂糖、味精、食用盐、碳酸氢钠】**

**紫菜蛋汤调味料包【鸡蛋、紫菜为主要原料，鸡粉调味料、麦芽糊精、芫荽、葱、虾粉、胡萝卜、菠菜、小白菜、香菇、虾皮、食用盐、食用玉米淀粉、酵母抽提物、白胡椒、明胶、5'-呈味核苷酸二钠、β-胡萝卜素中的几种或多种为辅料】**

**豆腐干包【配料：豆腐为主要原料，植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精中的几种或多种为辅料】**

**老坛酸豆角包（酱腌菜）【配料：豆角为主要原料，辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠几种或多种为辅料】**

**酱腌菜包【配料：豆角、莲藕片、萝卜、生姜、黑木耳、芽菜（酱腌菜）、黄豆芽、竹笋（笋）中的一种多种为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、安赛蜜、三**

氯蔗糖、胭脂红、辣椒、芝麻、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、香叶、白芷、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、焦亚硫酸钠、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、味精、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种或多种为辅料】

**酸笋包（酱腌菜）**【配料：竹笋（笋）为主要原料，水、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、辣椒、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、食用盐、酿造酱油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种或多种为辅料】

**酸豆角黑木耳萝卜干包（酱腌菜）**【配料：酸豆角（豆角、食用盐、食醋、脱氢乙酸钠、山梨酸钾）、黑木耳、萝卜干（萝卜、水、食用盐、苯甲酸钠）、水、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、辣椒、食用盐、味精几种或多种】

**泡椒包（酱腌菜）**【配料：水、辣椒、食用盐】

**藕片包（酱腌菜）**【配料：莲藕片为主要原料，水、食用植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、乳酸链球菌素中的几种或多种为辅料】

**调味芽菜包（酱腌菜）**【配料：芽菜（酱腌菜）、植物油（大豆油）、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、5'-呈味核苷酸二钠】

**腐竹包**【配料：腐竹段】

**红姜片包（酱腌菜）**【配料：生姜为主要原料，水、食用盐、柠檬酸、糖精钠、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、味精、安赛蜜、三氯蔗糖、胭脂红中的几种或多种为辅料】

**风味豆芽包（酱腌菜）**【配料：黄豆芽为主要原料，植物油（大豆油）、食用盐、酵母抽提物、调味料酒、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、味精、乳酸、D-异抗坏血酸钠、辣椒红、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、柠檬酸、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、乙二胺四乙酸二钠、安赛蜜、食用香精香料几种或多种为辅料】

**木耳丝包**【配料：木耳、水、食用盐、柠檬酸】

**菌菇包**【配料：杏鲍菇、灰平菇、香菇、水、食用盐、柠檬酸】

**柠檬片包**【配料：柠檬片、蜂蜜】

**白萝卜包**【配料：白萝卜、水】

**蛤蜊包**【配料：杂色蛤】

**脱水鱼板包（熟制水产品）**【配料：鱼糜、玉米淀粉、麦芽糖浆、食用盐、乳化剂（单、双甘油脂肪酸酯、甘油）】

**贝丁包**【配料：冷冻扇贝柱、麦芽糖浆、葵花籽油】

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，参照 LS/T 3212

《挂面》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

想念食品股份有限公司

H N

Q B