



412614S-2018



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2018

挂面

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

河南优麦食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南优麦食品有限公司提出并起草。

本标准适用于：河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：胡明丽、张振海。

本标准自发布实施日起替代Q/BXSP0003S-2017。

H N

Q B

挂 面

1 范围

本标准规定了挂面的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签以及包装、运输和储存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料（不少于 50%），添加或不添加白砂糖、鸡全蛋粉、蛋黄粉、红枣（粉碎）、香菇粉、猴头菇粉、栀子黄、高粱（粉碎）、玉米淀粉、豌豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、玉米粉、小米（粉碎）、莜麦粉、枸杞（粉碎）、橙汁、谷朊粉、大豆蛋白粉、海苔（粉碎）、木薯淀粉、魔芋粉、红小豆（粉碎）、黑米（粉碎）、澳洲燕麦粉、荞麦粉、番茄酱、脱水胡萝卜粒（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、薏米粉、山药粉、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、食用盐，经加水和面、醒面、压片、切条、干燥、计量，添加或不添酱包[棕榈油、大豆油、花生油、大蒜油（大蒜、大豆油）、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、鸡油、猪油、牛骨油、鸡骨油、猪骨油、奶油、生姜、洋葱、葱、大蒜、芝麻、香辛料（八角、孜然、蒜、花椒、芝麻、甘草、桂皮、小茴香、芫荽、辣椒、月桂、丁香、草果、白芷、姜）、咖喱粉、泡椒、酸菜、豇豆、香菇、香菇浸膏（香菇、食用盐、水）、酱油、醋、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、猪肉、鸡肉、牛肉、牛肉精膏、鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精、虾肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、柠檬、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、醋粉、焦糖色、二氧化硅、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）、奶粉中的几种]，辣油包[大豆油、菜籽油、辣椒、白芝麻、花椒粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、海鲜香精、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、大蒜油、黑胡椒油、白胡椒油、白百里香油）、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、维生素 E、辣椒粉、郫县豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种]，蔬菜包（脱水小白菜，脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、柠檬片、辣椒粉、糯米粉、枸杞中的几种），风味包[雪菜包（雪菜、辣椒油、大蒜、柠檬酸）、酸豆角包（腌制豇豆，食用盐，食用植物油，味精，酵母抽提物，乳酸，5-呈味核苷酸二钠）中的几种]，经包装而成的非即食干面条制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 挂面

以小麦粉为主要原料，经过和面、醒面、压片、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

2.2 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

2.3 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

2.4 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.3 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.4 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.5 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.7 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.8 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.10 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.11 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.12 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.13 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 3.1.14 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 3.1.15 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.16 豌豆应符合GB/T 10460 和GB 2715的规定。
- 3.1.17 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.18 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.19 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 3.1.20 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 3.1.21 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.22 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.23 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.24 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.25 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.26 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.27 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.28 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 3.1.29 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 3.1.30 澳洲燕麦粉应符合NY/T 892 的规定。
- 3.1.31 荞麦粉应符合NY/T 894 的规定。
- 3.1.32 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 3.1.33 脱水胡萝卜粒应符合NY/T 959的规定。

3.1.34脱水菠菜应符合NY/T 960的规定。

3.1.35蔬菜包应符合NY/T 1045 的规定。

3.1.36薏米粉应符合NY/T 2977的规定。

3.1.37酱包应符合DBS41/ 001的规定。

3.1.38辣油包应符合DBS41/ 001的规定。

3.1.39山药粉应符合DBS41/009的规定。

3.1.40雪菜包应符合DB3302/T 042的规定。

3.1.41酸豆角包应符合Q/ YHB的规定（详见附录A）。

3.2 感官要求

3.2.1 普通挂面和花色挂面 感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 普通挂面和花色挂面感官要求

项 目	指 标	试验方法
普通挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	GB/T 5492
鸡蛋挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
西红柿挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
菠菜挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
绿豆挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
荞麦挂面	呈现咖啡色，色泽均匀一致	
香菇挂面	呈现乳白色或淡卡色，色泽均匀一致	
香橙胡萝卜挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
番茄蛋黄挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
玉米挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
怀山药挂面	呈现乳白色，色泽均匀一致	
猴菇挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
红豆薏米挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致，并有暗红色颗粒均匀分布	
澳洲燕麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
黑米挂面	呈现浅黑色，色泽均匀一致	
高粱挂面	呈现暗红色或淡红色，色泽均匀一致	
豌豆挂面	呈现浅绿色或淡绿色，色泽均匀一致	
海苔挂面	呈现浅绿色或褐绿色，色泽均匀一致	
大豆蛋白挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
山药枸杞挂面	呈现浅红色或淡红色，色泽均匀一致	
红枣小米挂面	呈现浅红色或淡黄色，色泽均匀一致	

	莜麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
气 味	普通挂面	具有面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	GB/T 5492
	鸡蛋挂面	具有鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄挂面	具有西红柿面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	菠菜挂面	具有菠菜面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	绿豆挂面	具有绿豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	荞麦挂面	具有荞麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香菇挂面	具有香菇面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香橙胡萝卜挂面	具有香橙胡萝卜面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄蛋黄挂面	具有番茄鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	玉米挂面	具有玉米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	怀山药挂面	具有怀山药面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	猴菇挂面	具有猴菇挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	红豆薏米挂面	具有红豆薏米挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	澳洲燕麦挂面	具有燕麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	黑米挂面	具有黑米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	高粱挂面	具有高粱面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	豌豆挂面	具有豌豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	海苔挂面	具有海苔面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	大豆蛋白挂面	具有大豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
山药枸杞挂面	具有山药枸杞面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味		
红枣小米挂面	具有红枣小米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味		
莜麦挂面	具有莜麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味		
	杂质	无肉眼可见的异物	GB/T 5494
	口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	LS/T 3212

3.2.2 风味挂面 感官要求应符合表 2 的规定

表2 风味挂面感官要求

项目		要求	试验方法
色泽	挂面	呈现乳白色或淡黄色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和状态、检查有无杂质，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
	酱包	具有该产品应有的色泽	
	辣油包	具有该产品应有的色泽	
	蔬菜包	具有原蔬菜烘干后特有色泽	
	风味包	具有该产品应有的色泽	
气味 滋味	挂面	具有面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	酱包	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
	辣油包	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
	蔬菜包	具有原蔬菜的气味和滋味，无异味	
	风味包	具有该产品应有的香气、滋味，无异味	
状态	挂面	长条状	
	酱包	浓稠状固液混合物(膏状、酱状)，允许固液分层	
	辣油包	半固态流状，允许固液分层	
	蔬菜包	片状或块状	
	风味包	具有该产品应有的形状、质地	
杂质	挂面	无肉眼可见的异物	
	酱包	无肉眼可见的异物	
	辣油包	无肉眼可见的异物	
	蔬菜包	无肉眼可见的异物	
	风味包	无肉眼可见的异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标					检验方法
		挂面	酱包	辣油包	蔬菜包	风味包	
水分, %	≤	14.0	/	/	8.0	/	GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0	/	/	/	/	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	/	/	/	/	LS/T3212
熟断条率, %	≤	5.0	/	/	/	/	LS/T3212
烹调损失率, %	≤	10.0	/	/	/	/	LS/T3212
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	/	/	/	/	GB 5009.149
过氧化值(以脂肪计) / (g/100g)	≤	/	0.25	0.25		/	GB 5009.227

总灰分（以干基计），%	≤	/	/	/	6.0	/	GB 5009.4
阿斯巴甜（g/kg）	≤	/	/	/	/	0.3	GB 5009.263
固形物，g/100g	≥	/	/	/	/	50	GB/T 10786
食用盐（以氯化钠计）（g/100g）	≤	/	/	/	/	15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）（g/100g）	≤	/	/	/	/	1.5	GB/T 12456
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	/	/	/	/	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	0.5	0.5	3.5	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	0.8				GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。							
a、栀子黄仅适用鸡蛋挂面的检测。							

3.4 微生物限量

酱包、辣油包微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规范。

3.7 其他要求

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。

4 检验

4.1 出厂检验

- 4.1.1 每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行批批检验，检验合格发给合格证方可出厂。
- 4.1.2 挂面出厂检验项目：感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率及净含量。
- 4.1.3 酱包、辣油包出厂检验项目：感官、净含量、水分、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。
- 4.1.4 蔬菜包出厂检验项目：感官、水分、总灰分、净含量。
- 4.1.5 风味包出厂检验项目：感官、固形物、食用盐、净含量。
- 4.2 型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

Q/YHB

云南宏斌绿色食品集团有限公司企业标准

Q/YHB 0004 S—2017

代替 Q/YHB 0004 S—2014

红油酱菜

云南省
食品安全
备案号
53040072
S-2017
备案有效期
叁年
备案起止日期
2017年8月11日至2020年8月10日
版本保密形式
公开

云南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号: 53040072 S-2017
备案有效期: 叁年
备案起止日期: 2017年8月11日至2020年8月10日
版本保密形式: 公开

2017-08-01 发布

2017-08-11 实施

云南宏斌绿色食品集团有限公司

发布

前 言

我公司生产的红油酱菜是以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、整理、腌制、添加辣椒、食用植物油、食品添加剂等辅料，经调配、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》的规定制定，其中亚硝酸盐的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/YHB 0004 S—2014《红油酱菜》。

本标准由云南宏斌绿色食品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：任洪冰、陶进玲、吕锋、禄艳仙。

卫生
安全
：53
日期
：
形式

红油酱菜

1 范围

本标准规定了本公司红油酱菜的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以新鲜蔬菜为主要原料，经清洗、整理、腌制、添加辣椒、食用植物油、食品添加剂等辅料，经调配、包装、灭菌（或不灭菌）等工艺加工制成的红油酱菜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.26 食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验
- 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 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- TIP 1070 定量包装商品净含量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

按生产工艺的不同分为：罐头工艺加工的红油酱菜和非罐头工艺加工的红油酱菜。

4 技术要求

和计
业标

叁年
年月
开

Q/YHB 0004 S—2017

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蔬菜：应新鲜、无腐烂变质、无虫蛀、无污染，色泽、大小、成熟度基本一致，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.3 食用植物油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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
色泽、形态	具有各品种红油酱菜应有的色泽和外观。	打开包装，将检测样品置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有各品种红油酱菜应有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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, %	≤ 85	GB 5009.3
食盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 15	GB5009.44
总酸 (以乳酸计), g/100g	≤ 2.5	GB/T 12456
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 15	GB 5009.33
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.23	GB 5009.227

4.4 微生物指标

- 4.4.1 罐头工艺加工的红油酱菜，应符合商业无菌的规定，按 GB 4789.26 规定的方法检验。
- 4.4.2 非罐头工艺加工的红油酱菜，应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	按GB 29921的规定执行				

^a 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。

^b 不适用于非灭菌发酵型产品。

4.5 净含量

生
育
自
备
S-
日
至

Q/YHB 0004 S—2017

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 腌渍蔬菜的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料，同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批保质期内的产品中随机抽样，抽样基数不少于200 袋（瓶）且总量不低于30 kg，抽样数量不少于6 袋（瓶）且总量不低于3 kg；将样品分为2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，须经我公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂；出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、食盐、总酸、亚硝酸盐、过氧化值、大肠菌群（或商业无菌）。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品为不合格产品；其余指标若有任一项不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB7718 和 GB28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，无渗漏。

委
专
年

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料（不少于 50%），添加或不添加白砂糖、鸡全蛋粉、蛋黄粉、红枣（粉碎）、香菇粉、猴头菇粉、栀子黄、高粱（粉碎）、玉米淀粉、豌豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、玉米粉、小米（粉碎）、苡麦粉、枸杞（粉碎）、橙汁、谷朊粉、大豆蛋白粉、海苔（粉碎）、木薯淀粉、魔芋粉、红小豆（粉碎）、黑米（粉碎）、澳洲燕麦粉、荞麦粉、番茄酱、脱水胡萝卜粒（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、薏米粉、山药粉、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、食用盐，经加水和面、醒面、压片、切条、干燥、计量，添加或不添酱包[棕榈油、大豆油、花生油、大蒜油（大蒜、大豆油）、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、鸡油、猪油、牛骨油、鸡骨油、猪骨油、奶油、生姜、洋葱、葱、大蒜、芝麻、香辛料（八角、孜然、蒜、花椒、芝麻、甘草、桂皮、小茴香、芫荽、辣椒、月桂、丁香、草果、白芷、姜）、咖喱粉、泡椒、酸菜、豇豆、香菇、香菇浸膏（香菇、食用盐、水）、酱油、醋、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、猪肉、鸡肉、牛肉、牛肉精膏、鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精、虾肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、柠檬、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、醋粉、焦糖色、二氧化硅、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）、奶粉中的几种]，辣油包[大豆油、菜籽油、辣椒、白芝麻、花椒粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、海鲜香精、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、大蒜油、黑胡椒油、白胡椒油、白百里香油）、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、维生素 E、辣椒粉、郫县豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种]，蔬菜包（脱水小白菜，脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、柠檬片、辣椒粉、糯米粉、枸杞中的几种），风味包[泡菜包（大白菜、萝卜、大蒜、辣椒、食用盐、洋葱、姜、鱼露、糯米粉、味精、阿斯巴甜）、雪菜包（雪菜、辣椒油、大蒜、柠檬酸）、酸菜包（泡酸菜、泡姜、泡辣椒、食用盐）中的几种]，经包装而成的非即食干面条制品。

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，参照 LS/T 3212 挂面制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

蔬菜包的神指标依据 NY/T 1045-2014 绿色食品 脱水蔬菜制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。