



411153S-2019



河南九易食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2019

即食面制品

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

河南九易食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南九易食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南九易食品有限公司。

本标准主要起草人：任华杰、李德梅、孟凯。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0003S-2018，备案号：410906S-2018。

H N

Q B

即食面制品

1 范围

本标准规定了即食面制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于即食面制品，根据形态和配料不同分为短条型、短片型、三角形、圆块型、方块型。

短条型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉（酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸）、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

短片型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切片、蒸煮或不蒸煮，切片、油炸（棕榈油），再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

三角形：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切三角形、蒸煮或不蒸煮、油炸（棕榈油），再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

圆块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，

添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁或不淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合成圆型、烘烤、冷却、包装而制成。

方块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁或不淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合成方块型、烘烤、冷却、包装而制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 马铃薯全粉应符合 SB/T 10752 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢二钾应符合 GB 25561 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 洋葱粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 复合酱油调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.22 奶油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.23 牛奶应符合 GB 25190 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.25 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 巧克力应符合 GB/T 19343 的规定。
- 2.1.29 椰蓉应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.30 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.32 花生应符合 QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.33 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.34 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.35 鱼干应符合 SC/T 3203 的规定。
- 2.1.36 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.38 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.39 鸡汁调味料应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.40 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.41 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.42 牛肉汁调味料应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.43 椒盐调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 韩式泡菜调味料应符合 GB 31644 和 Q/KSKK0001S（见附录 A）的规定。
- 2.1.45 食品用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状黑鸭香精、猪肉香精）应符合 GB 30616 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	较均匀的短条状、或短片状、或三角状、或方块状、 或圆块状	取 30~50g 样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 的规定
色 泽	呈淡黄色、或淡绿色或淡棕色等产品应有色泽	
气味、滋味	有面香、无油哈味、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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/ (g/100g)	≤ 8.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH)/ (mg/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
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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 ^a 及限量				检验方法
	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	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB4789.15
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 第二法
^a 样品的采样及处理按 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 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/KSKK
双凯食品配料（昆山）有限公司企业标准
Q/KSKK 0001S-2017

固态复合调味料系列

1328 2017
2020年06月11日

2017-05-10 发布

2017-07-30 实施

双凯食品配料（昆山）有限公司

发布

前 言



本标准的编写格式及规范性技术要素内容的确定方法依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的规定进行。

本标准贯彻执行国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病微生物限量》和GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的相关规定。

本标准由双凯食品配料（昆山）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：孙培逸、胡滢文、赵燕、郑志国、王炜、朱成培。

本标准于2017年5月首次发布。

非会员水印

固态复合调味料系列



1 范围

本标准规定了固态复合调味料系列的分类与命名、要求、食品生产加工过程中的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用以表1所列食材为原料，经混合、过筛、包装而成的固态复合调味料系列（以下简称产品）。

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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.34 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒红
- GB 1886.37 食品国家安全标准 食品添加剂 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.42 食品国家安全标准 食品添加剂 d1-酒石酸
- GB 1886.47 食品国家安全标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
- GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
- GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
- GB 1886.173 食品国家安全标准 食品添加剂 乳酸
- GB 1886.235 食品国家安全标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.191 食品安全国家标准 食品中氯丙醇及其脂肪酸酯含量的测定
- GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8270 食品国家安全标准 食品添加剂 甜菊糖苷
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB/T 23596 海苔
- GB 25531 食品国家安全标准 食品添加剂 三氯蔗糖
- GB 25538 食品国家安全标准 食品添加剂 双乙酸钠
- GB 25540 食品国家安全标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
- GB 25542 食品国家安全标准 食品添加剂 甘氨酸(氨基乙酸)
- GB 25543 食品国家安全标准 食品添加剂 L-丙氨酸
- GB 25544 食品国家安全标准 食品添加剂 DL-苹果酸
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 25595 食品安全国家标准 乳糖
- GB 26404 食品国家安全标准 食品添加剂 赤藓糖醇
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28303 食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠
- GB 28314 食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒油树脂
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
- GB 29944 食品国家安全标准 食品添加剂 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)
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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》
- 《中华人民共和国药典》

3 分类及命名

3.1 分类

- 3.1.1 产品根据食用方式不同分为即食型与非即食型。
 3.1.2 产品根据原辅料及风味的不同分类，具体品种及其配料见表1。

表1 固态复合调味料系列的分类及命名

命名	原辅料
牛肉风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、牛肉粉(固态复合调味料)、香辛料粉(丁香粉、八角粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、蒜粉、葱粉、花椒粉、姜粉、辣椒粉、白芷粉、陈皮粉、黑胡椒粉、洋葱粉、甘草粉、肉桂粉、姜黄粉、芹菜粉、芫荽粉、咖喱粉)、果蔬风味调味粉、豆瓣酱粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、柠檬酸、乳酸、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E(抗氧化剂)、迷迭香提取物、二氧化硅、焦糖色、辣椒红、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精
猪肉风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、猪肉粉(固态复合调味料)、香辛料粉(八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒粉、山奈粉、豆蔻粉、草果粉、陈皮粉、白胡椒粉、洋葱粉、甘草粉、迷迭香粉、肉桂粉、姜黄粉、芫荽粉)、果蔬风味调味粉、豆瓣酱粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、明胶水解蛋白调味粉、柠檬酸、阿斯巴甜、乙酰磺胺酸钾、甘氨酸、L-丙氨酸、双乙酸钠、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、焦糖色、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精
鸡肉风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、鸡肉粉(固态复合调味料)、香辛料粉(丁香粉、蒜粉、葱粉、姜粉、高良姜粉、辣椒粉、山奈粉、月桂叶粉、豆蔻粉、草果粉、白芷粉、陈皮粉、洋葱粉、甘草粉、姜黄粉、辣根粉、芫荽粉、香茅粉、咖喱粉)、香菇粉、果蔬风味调味粉、DL-苹果酸、乙酰磺胺酸钾、甜菜素、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精
海鲜风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、海鲜粉(复合调味料)、海苔粉、香辛料粉(葱粉、花椒粉、姜粉、高良姜粉、辣椒粉、山奈粉、月桂叶粉、豆蔻粉、草果粉、陈皮粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、姜黄粉、辣根粉、芫荽粉、香茅粉、木姜子粉、咖喱粉)、果蔬风味调味粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、乳酸、DL-酒石酸、纽甜、三氯蔗糖、L-丙氨酸、双乙酸钠、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、焦糖色、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精
香辣风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、猪肉粉(固态复合调味料)、牛肉粉(固态复合调味料)、鸡肉粉(固态复合调味料)、香辛料粉(八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、蒜粉、葱粉、花椒粉、姜粉、辣椒粉、白胡椒粉、洋葱粉、甘草粉、姜黄粉、芫荽粉、香茅粉、咖喱粉)、果蔬风味调味粉、豆瓣酱粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、DL-苹果酸、阿斯巴甜、甜菜素、甘氨酸、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、辣椒红、辣椒油树脂、呈味核苷酸二钠、食品用香精
烧烤风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、酱油粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、猪肉粉(固态复合调味料)、香辛料粉(肉豆蔻粉、蒜粉、葱粉、花椒粉、姜粉、白胡椒粉、洋葱粉、甘草粉、肉桂粉、辣根粉、芫荽粉、薄荷粉、椒样薄荷粉、留兰香粉、咖喱粉、欧芹粉)、豆瓣酱粉、复合酸水解植物蛋白调味粉、柠檬酸、甜菊糖苷、赤藓糖醇、甘氨酸、L-丙氨酸、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、食品用香精

Q/KSKK 0001S—2017

表1 固态复合调味料系列的分类及命名(续)

命名	原辅料
蔬菜风味调味粉	食用盐、乳糖、白砂糖、葡萄糖、酵母抽提物、味精、麦芽糊精、辛烯基琥珀酸淀粉钠、乳粉、香辛料粉(砂仁粉、白芷粉、姜黄粉、圆叶当归粉、芹菜粉、甜罗勒粉、甘牛至粉、欧芹粉、多香果粉、荜拔粉、百里香粉)、芝麻粉、茶树菇粉、竹荪粉、草菇粉、双孢菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、松茸粉、果蔬风味调味粉、豆瓣酱粉、乳酸、DL-酒石酸、纽甜、三氯蔗糖、双乙酸钠、碳酸氢钠、维生素E(抗氧化剂)、二氧化硅、焦糖色、呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、琥珀酸二钠、食品用香精、D-异抗坏血酸钠

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.2 乳糖

应符合GB 25595的规定。

4.1.3 白砂糖

应符合GB 13104的规定。

4.1.4 酱油粉

应符合附录A的规定。

4.1.5 食用葡萄糖

应符合GB 15203的规定。

4.1.6 麦芽糊精

应符合GB 15203、GB/T 20884的规定。

4.1.7 酵母抽提物

应符合GB/T 23530的规定。

4.1.8 味精

应符合GB 2720的规定。

4.1.9 辛烯基琥珀酸淀粉钠

应符合GB 28303的规定。

4.1.10 肉粉(猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉)(固态复合调味料)

应符合附录B的规定。

4.1.11 海鲜粉（复合调味料）

应符合附录C的规定。

4.1.12 乳粉

应符合GB 19644的规定。

4.1.13 海苔粉

应符合GB/T 23596的规定。

4.1.14 香辛料粉（丁香粉、八角粉、小茴香粉、肉豆蔻粉、桂皮粉、蒜粉、葱粉、花椒粉、姜粉、砂仁粉、高良姜粉、辣椒粉、山奈粉、月桂叶粉、豆蔻粉、草果粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、洋葱粉、甘草粉、迷迭香粉、肉桂粉、姜黄粉、圆叶当归粉、芹菜粉、辣根粉、芫荽粉、香茅粉、木姜子粉、薄荷粉、留兰香粉、甜罗勒粉、甘牛至粉、牛至粉、欧芹粉、多香果粉、荜拔粉、百里香粉）

应符合GB/T 15691、GB 2761、GB 2762及GB 2763的规定。

4.1.15 咖喱粉

应符合GB/T 22266的规定。

4.1.16 白芷粉、陈皮粉

应符合《中华人民共和国药典》和GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

4.1.17 芝麻粉

应符合GB 19300的规定。

4.1.18 香菇粉、茶树菇粉、竹荪粉、草菇粉、双孢蘑菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、口蘑粉、松茸粉

应符合GB 7096的规定。

4.1.19 果蔬风味调味粉

应符合附录D的规定。

4.1.20 豆瓣酱粉

应符合附录E的规定。

4.1.21 复合酸水解植物蛋白调味粉

应符合附录F的规定。

4.1.22 明胶水解蛋白调味料

应符合附录G的规定。

4.1.23 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。





- 4.1.24 DL-苹果酸
应符合GB 25544的规定。
- 4.1.25 乳酸
应符合GB 1886.173的规定。
- 4.1.26 DL-酒石酸
应符合GB 1886.42的规定。
- 4.1.27 阿斯巴甜
应符合GB 1886.47的规定。
- 4.1.28 甜菊糖苷
应符合GB 8270的规定。
- 4.1.29 乙酰磺胺酸钾
应符合GB 25540的规定。
- 4.1.30 纽甜
应符合GB 29944的规定。
- 4.1.31 甜蜜素
应符合GB 1886.37的规定。
- 4.1.32 三氯蔗糖
应符合GB 25531的规定。
- 4.1.33 赤藓糖醇
应符合GB 26404的规定。
- 4.1.34 甘氨酸
应符合GB 25542的规定。
- 4.1.35 L-丙氨酸
应符合GB 25543的规定。
- 4.1.36 双乙酸钠
应符合GB 25538的规定。
- 4.1.37 碳酸氢钠
应符合GB 1886.2的规定。
- 4.1.38 维生素E



应符合GB 1886.233的规定。

4.1.39 二氧化硅

应符合GB 25576的规定。

4.1.40 焦糖色

应符合GB 1886.64的规定。

4.1.41 辣椒红

应符合GB 1886.34的规定。

4.1.42 呈味核苷酸二钠

应符合GB 1886.171的规定。

4.1.43 5'-肌苷酸二钠

应符合GB 1886.97的规定。

4.1.44 琥珀酸二钠

应符合GB 29939的规定。

4.1.45 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.1.46 辣椒油树脂

应符合GB 28314的规定。

4.1.47 D-异抗坏血酸钠

应符合GB 1886.28的规定。

4.1.48 迷迭香提取物

应符合GB 1886.172的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表2的规定。

表2 感官指标

项目	指标
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀
滋味与气味	具有该品种特有的气味与滋味，无异味
组织状态	呈均匀颗粒或粉末状
杂质	无正常视力可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤ 10
氯化物(以Cl计)/(g/100g)	≤ 50
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.05
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.1
总磷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.9
3-氯-1,2-丙二醇 ^a /(mg/kg)	≤ 1.0
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定
其它污染物限量	应符合 GB 2762 的规定

^a仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。

4.4 微生物指标

即食型复合调味料的微生物指标应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以CFU/g表示)			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
霉菌	5	2	10 ²	10 ³
酵母	5	2	10 ²	10 ³
金黄色葡萄球菌	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0/25g	-

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5 净含量允差

应符合国家质量监督检验检疫总局2005年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

取适量样品于洁净的白瓷盘中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。

6.2 理化指标



6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

6.2.2 氯化物

按GB 5009.44规定的方法检验。

6.2.3 氨基酸态氮

按GB 5009.235规定的方法检验。

6.2.4 总氮

按GB 5009.5规定的方法检验。

6.2.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法检验。

6.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

6.2.7 3-氯-1,2-丙二醇

按GB 5009.191规定的方法检验。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3（平板计数法）规定的方法检验。

6.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法检验。

6.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

6.3.5 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10（平板计数法）规定的方法检验。

6.4 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7 检验规则



7.1 检验分类

7.1.1 出厂检验

7.1.1.1 出厂检验项目为感官指标、水分、氯化物、氨基酸态氮、菌落总数（即食类）、大肠菌群（即食类）、净含量允差。

7.1.2 型式检验

7.1.2.1 有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正常生产时，每半年进行一次检验；
- b) 当原料来源发生可能影响产品质量的改变时；
- c) 停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

7.1.2.2 型式检验项目包括本标准第4章除4.1外的全部内容。

7.2 组批与抽样

7.2.1 由同一班次、同一品种、同一条生产线、同一规格的产品为一批。

7.2.2 在成品库以随机抽样方法抽取样品，出厂检验抽样份数不少于6个销售包装，型式检验不少于8个销售包装，样品分成两份，一份检验，一份备查。

7.3 判定规则

7.3.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；

7.3.2 微生物指标中有一项检验结果不符合本标准规定时，判定该批产品为不合格品或该次型式检验结论不合格；

7.3.3 除微生物指标外，其他项目检验结果不符合本标准规定时，可在同批次产品中双倍抽样，对不合格项目进行复检。若仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品的包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

产品的标签应符合GB 7718和GB 28050的规定，使用阿斯巴甜的产品应注明含苯丙氨酸。

8.3 包装

产品包装应密封良好，包装材料应符合相应安全标准和有关规定。

8.4 运输

运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。运输途中应防止重压、碰撞、烈日暴晒、雨淋。装卸时应注意轻拿轻放，严禁重压、抛掷。

8.5 贮存



产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性的货物混放，靠近热源。

9 保质期

在本标准规定的贮运条件下，本产品保质期为12个月。

非会员水印



附录 A
(规范性附录)
酱油粉的质量要求

A.1 定义

酱油粉是以酿造酱油、麦芽糊精、食盐、焦糖色、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、L-丙氨酸为原料，经混合、喷雾干燥而制成的固态复合调味料。

A.2 酱油粉的质量要求

酱油粉的质量要求应符合表A.1的规定。

表A.1 酱油粉的质量要求

项目	指标
外观	茶色、均匀粉末无结块
气味及滋味	鲜、咸，具有浓郁酱味豆香气，无异味
水分/(g/100g)	≤ 15
食盐(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 58.0
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≤ 1.20
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.60
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出



附录 B
(规范性附录)

肉粉（猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉）（固态复合调味料）的质量要求

B.1 定义

肉粉（猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉）（固态复合调味料）是以鲜（冻）猪肉、鲜（冻）牛肉、鲜（冻）鸡肉、谷氨酸钠、食用盐、食用淀粉、麦芽糊精、白砂糖（或食用葡萄糖）、大豆蛋白粉、酵母抽提物为原料，适量添加香辛料、呈味核苷酸二钠、食品用香精，经混合原料预处理、提取、搅拌、喷雾干燥、杀菌、包装而成的固态复合调味料。

B.2 肉粉（猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉）（固态复合调味料）的质量要求

肉粉（猪肉粉、牛肉粉、鸡肉粉）（固态复合调味料）的质量要求应符合表B.1的规定。

表B.1 肉粉（固态复合调味料）的质量要求

项目	指标
外观	浅黄色至棕褐色粉末
气味及滋味	具有该产品应有的滋味及气味，无异味
水分/(g/100g)	≤ 10
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 55
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 1.0
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出



附录 C
(规范性附录)
海鲜粉(复合调味料)的质量要求

C.1 定义

海鲜粉(复合调味料)是以味精、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、食用玉米淀粉、酵母抽提物、酱油粉、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、白胡椒粉、生姜粉、肉桂粉、小茴香粉、食品用香精(虾肉香精)为原料,经预处理、粉碎、混合、分筛等工艺加工而成的固态复合调味料。

C.2 海鲜粉(复合调味料)的质量要求

海鲜粉(复合调味料)的质量要求应符合表C.1的规定。

表C.1 海鲜粉(复合调味料)的质量要求

项目	指标
色泽	棕黄色或浅茶色
滋味、气味	香味浓郁,具有海鲜香气,无不良气味
组织形态	呈均匀粉末状,无明显结块
杂质	无正常视力可见外来杂质
干燥失重/(g/100g)	≤ 8
氯化物(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 45
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.3
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.2
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出



附录 D
(规范性附录)
果蔬风味调味粉的质量要求

D.1 定义

果蔬风味调味粉是以浓缩果蔬汁(浆)为主要原料(包括调配、加热、浓度调整等工艺加工,从包括白菜、卷心菜、洋葱、香菇、香蕉、芒果等果蔬类抽提),添加或不添加麦芽糊精、氧化淀粉等辅料,经调配、加热、浓度调整、喷雾干燥、过筛、包装等工艺加工而成的具有果蔬风味的复合调味料。

D.2 果蔬风味调味粉的质量要求

果蔬风味调味粉的质量要求应符合表D.1的规定。

表D.1 果蔬风味调味粉的质量要求

项目	指标
色泽	具有原料经混合、加工后特有的色泽
组织形态	呈均匀粉末或颗粒,无结块
滋味与气味	具有产品特有的滋味气味,鲜香适口,无不良气味
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 10
盐分/(g/100g)	≤ 65
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.1
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.02
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出



附录 E
(规范性附录)
豆瓣酱粉的质量要求

E.1 定义

豆瓣酱粉是以豆瓣酱为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、麦芽糊精、香辛料（丁香、八角、小茴香、肉豆蔻、桂皮、花椒、砂仁、高良姜、辣椒、山奈、月桂叶、豆蔻、草果、白胡椒、黑胡椒、甘草、迷迭香、肉桂、姜黄、圆叶当归、芹菜、辣根、芫荽、香茅、木姜子、薄荷、留兰香、甜罗勒、甘牛至、牛至、欧芹、多香果、荜拔、百里香）、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-肌苷酸二钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、甘氨酸、丙氨酸）的一种或几种经调配、磨碎、加热、低温真空干燥、混合、杀菌、包装等工艺制成的豆瓣酱粉。

E.2 豆瓣酱粉的质量要求

豆瓣酱粉的质量要求应符合表E.1的规定。

表E.1 豆瓣酱粉的质量要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽
香气	具有该产品特有的香味，无异味
滋味	具有该产品特有的滋味
形态	均匀粉末状，无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 10
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 28
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.2
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.02
铵盐(以N计)/(g/100g)	≤ 氨基酸态氮的30%
细度(标准孔径标准筛通过率)/(%)	100
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
菌落总数/(cfu/g)	≤ 15 000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 3.0
致病菌(金黄色葡萄球菌、沙门氏菌)	不得检出
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5



附录 F
(规范性附录)

复合酸水解植物蛋白调味粉的质量要求

F.1 定义

复合酸水解植物蛋白调味粉是以酸水解植物蛋白调味液为主要原料，添加食用盐，添加或不添加麦芽糊精、酿造酱油、味噌、植脂末、酱（黄豆酱或豆瓣酱或甜面酱）、酵母抽提物、味精、食用油（大豆油或氢化大豆油或起酥油或葵花籽油或菜籽油）、食用动物油脂（牛油或鸡油）、白砂糖、木糖、乳糖、果葡糖浆、食用葡萄糖中的一种或几种，添加或不添加着色剂（焦糖色、柠檬黄、柠檬黄铝色淀的一种或几种）、增味剂（琥珀酸二钠、L-丙氨酸、呈味核苷酸二钠的一种或几种）、甜味剂（阿斯巴甜、甜菊糖苷中的一种或两种）、酸度调节剂（柠檬酸、乳酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸的一种或几种）、增稠剂（瓜尔胶、氧化淀粉、阿拉伯胶的一种或几种）、抗氧化剂（茶多酚）、乳化剂（辛烯基琥珀酸淀粉钠）、食品用香料（L-谷氨酸、盐酸硫胺素、DL-蛋氨酸），经调配（加豆瓣酱或黄豆酱产品需先磨碎）、加热、喷雾干燥或低温真空干燥、混合或不混合、包装制成的非即食复合酸水解植物蛋白调味粉。

F.2 复合酸水解植物蛋白调味粉

复合酸水解植物蛋白调味粉的质量要求应符合表F.1的规定。

表F.1 复合酸水解植物蛋白调味粉的质量要求

项目	指标
色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀
组织状态	均匀粉末、无硬结块
气味和滋味	具有该产品应有的香气及滋味，无异味
杂质	无正常视力可见外来杂质
水分/(g/100g)	≤ 10
食盐(以NaCl计)/(g/100g)	≤ 58.0
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 1.50
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 2.00
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.05
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8
黄曲霉素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5
菌落总数/(cfu/g)	≤ 10000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌)	不得检出



附录 G
(规范性附录)
明胶水解蛋白调味料的质量要求

G.1 定义

明胶水解蛋白调味料是以明胶为主要原料，经盐酸水解、碱（氢氧化钠）中和、脱色（活性炭）、过滤、浓缩、喷雾干燥而成的明胶水解蛋白调味料。

G.2 明胶水解蛋白调味料

明胶水解蛋白调味料的质量要求应符合表G.1的规定。

表G.1 明胶水解蛋白调味料的质量要求

项目	指标
色泽	淡黄色
滋味和气味	明胶水解蛋白特有的芳香，无异味
组织状态	粉末状
杂质	无正常视力可见外来杂质
总氮（以 N 计）/（g/100g）	6.0~9.5
氨基酸态氮/（g/100g）	≥ 1.50
食盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 55
水分/（g/100g）	≤ 7.0
pH 值（10%水溶液）	4.0~7.5
总砷（以 As 计）/（mg/kg）	≤ 0.5
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 1.0
3-氯-1,2-丙二醇/（mg/kg）	≤ 1.0
菌落总数/（cfu/g）	≤ 30000
大肠菌群/（MPN/g）	≤ 30
致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、志贺氏菌）	不得检出

编制说明

本标准适用于即食面制品，根据形态和配料不同分为短条型、短片型、三角形、圆块型、方块型。

短条型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉（酿造酱油、酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、L-丙氨酸）、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

短片型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切片、蒸煮或不蒸煮，切片、油炸（棕榈油），再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

三角形：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切三角形、蒸煮或不蒸煮、油炸（棕榈油），再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

圆块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁或不淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、

大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合成圆型、烘烤、冷却、包装而制成。

方块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、木薯淀粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、食用葡萄糖、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、碳酸钠、洋葱粉中的一种或几种为辅料，经和面、醒发、压片、静置、切丝、蒸煮或不蒸煮，再以谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、复合酱油调味粉、酱油中的一种或几种为辅料经淋汁或不淋汁、油炸（棕榈油）、切断，再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、牛奶、食用香精（青葱香精、红椒香精、红烧牛肉香精、番茄味粉末香精、鸡肉香精、膏状周黑鸭香精、猪肉香精）、番茄酱、芝麻油、香辛料（八角、小茴香、丁香、桂皮、胡椒、草果、豆蔻、月桂、山奈、葱、姜、蒜、辣椒、花椒）、大豆油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干及复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料、椒盐调味料、韩式泡菜调味料）的一种或几种，经混合成方块型、烘烤、冷却、包装而制成。

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，参照相关国家标准要求，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。

本标准规定了即食面制品的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九易食品有限公司

QB