

# Q/LYSP

## 广西柳越食品科技有限公司企业标准

Q/LYSP 0004S-2024

### 风味粉（面）

2024-08-15 发布

2024-08-31 实施

广西柳越食品科技有限公司 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西柳越食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：广西柳越食品科技有限公司。

本标准主要起草人：罗敏。

# 风味粉（面）

## 1 范围

本文件规定了风味粉（面）的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于3.1~3.4定义的产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317 白砂糖

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB/T 1534 花生油

GB/T 1535 大豆油

GB 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠

GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 1886.335 食品安全国家标准 食品添加剂 三聚磷酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产制品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验

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 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验

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 霉菌和酵母菌计数

GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验

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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

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/T 6192 黑木耳

GB/T 7652 八角

GB 7657 食品安全国家标准 食品添加剂 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 8231 高粱

GB/T 8233 芝麻油

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 10460 豌豆

GB/T 11761 芝麻

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品  
GB/T 18186 酿造酱油  
GB/T 19618 甘草  
GB/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20883 麦芽糖  
GB/T 20884 麦芽糊精  
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求第2部分：酵母加工制品  
GB/T 21999 蚝油  
GB/T 22300 丁香  
GB/T 23347 橄榄油、油橄榄果渣油  
GB 25547 食品安全国家标准 食品添加剂 脱氢乙酸钠  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29370 柠檬  
GB/T 30381 桂皮  
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）  
GB/T 30383 生姜  
GB/T 30387 月桂叶  
GB/T 30391 花椒  
GB 30616 食品安全标准 食品用香精  
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母  
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
GB/T 35883 冰糖  
GB/T 38581 香菇  
NY/T 956 番茄酱  
SB/T 10170 腐乳  
SB/T 10324 鱼露  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10415 鸡粉调味料  
SB/T 10651 咸鸭蛋黄  
QB/T 2300 植物蛋白饮料椰子汁及复原椰子汁

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 风味米粉

以米粉包（调制干米粉/冲泡型调制米粉）为主要原料，加入调料包（见 3.5），经选择性组合、包装等工艺加工制成，食用时需将米粉包与各种调料包启封后，按食用方法经煮制/冲泡方可食用的产品。

### 3.2 风味粉丝

以粉丝包（半干粉丝或湿粉丝）为主要原料，加入调料包（见 3.5），经选择性组合、包装等工艺加工制成，食用时需将粉丝包与各种调料包启封后，按食用方法经煮制/冲泡方可食用的产品。

### 3.3 风味粉条

以粉条包（半干粉条或湿粉条）为主要原料，加入调料包（见 3.5），经选择性组合、包装等工艺加工制成，食用时需将粉条包与各种调料包启封后，按食用方法经煮制/冲泡方可食用的产品。

### 3.4 风味湿面

以湿面包（湿面）为主要原料，加入调料包（见 3.5），经选择性组合、包装等工艺加工制成，食用时需将湿面包与各种调料包启封后，按食用方法经煮制/冲泡方可食用的产品。

### 3.5 调料包

螺蛳汤调料包、螺蛳酱调料包、小龙虾味螺蛳酱调料包、番茄味螺蛳酱调料包、桂林风味米粉卤水调料包、猪骨汤膏调料包、牛肉汤膏调料包、酸辣粉调料包、酸汤粉调料包、冬阴功风味调料包、金汤味调料包、咸鸭蛋黄酱调料包、蛋黄芝士酱调料包、螺蛳肉配料包、卤肉配料包、卤蛋（卤鹌鹑蛋）料包、花生（黄金豆）调料包、腐竹调料包、腐竹花生调料包、榨菜木耳调料包、酸豆角萝卜干木耳调料包、酸笋调料包、配菜调料包、干海鲜料包、脱水豆皮包、酸性调味液料包、南昌拌粉汁包、蒜香辣味手工剁椒包、酸菜包、萝卜丁包、香油包、辣椒油包、拉面酱包、牛肉（羊肉）包、肉酱包、大骨汤包、菌菇包、豆芽菜包、响铃卷包、酸菜酱包、番茄酱包、椒麻酱包、鸡汤酱包、豚骨酱包、台式卤肉包、肥肠包、牛（羊）肚包、牛（羊）杂包、酸笋牛腩包、干豌豆（熟豌豆）包、蔬菜包、鱼皮包、豆腐泡包/豆泡包、芋头条、脆皮包、油炸肉制品包中的任意一种或几种预包装的产品。

### 3.6 调制干米粉

采购获得有效食品生产许可证资质企业的调制干米粉包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的调制干米粉再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.7 冲泡型调制米粉

采购获得有效食品生产许可证资质企业的冲泡型调制米粉包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的冲泡型调制米粉再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.8 半干粉丝（条）

采购获得有效食品生产许可证资质企业的半干粉丝（条）包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的半干粉丝（条）再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.9 湿粉丝（条）

采购获得有效食品生产许可证资质企业的湿粉丝（条）包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的湿粉丝（条）再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.10 湿面

采购获得有效食品生产许可证资质企业的湿面包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的湿面再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.11 螺蛳汤调料包

以螺蛳、螺蛳肉、畜骨、禽骨、饮用水、香辛料〔山奈（沙姜）、八角、桂皮、草果、月桂叶（香叶）、姜〕、食用盐、蚝油、复合调味料、冰糖、味精、鸡精、复配防腐剂中的三种或三种以上为原料，经混合熬制，过滤去渣后出锅、冷却、包装、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.12 螺蛳酱调料包

以螺蛳肉、食用植物油、畜骨、禽骨、饮用水、食用盐、香辛料〔草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、山黄皮、砂仁、豆蔻、辣椒〕、螺膏复合调味料、味精、鸡粉调味料、白砂糖、腐乳、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.13 小龙虾味螺蛳酱调料包

以小龙虾粉、螺蛳肉、食用植物油、饮用水、畜骨、食用盐、香辛料〔八角、草果、丁香、桂皮、月桂叶（香叶）、花椒、山奈（沙姜）〕、牛肉提取物、味精、鸡粉调味料、冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.14 番茄味螺蛳酱调料包

以番茄酱、螺蛳肉、畜肉、畜骨、禽骨、饮用水、食用盐、食用植物油、香辛料〔草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、山黄皮、砂仁、豆蔻〕、食醋、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、食品用香精、山梨酸钾中五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.15 桂林风味米粉卤水调料包

以畜骨、禽骨、食用盐、饮用水、香辛料〔八角、草果、甘草、小茴香、桂皮、陈皮（橘皮）、月桂叶（香叶）、胡椒、山奈（沙姜）〕、酱油、味精、腐乳、冰糖、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制、过滤去渣后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.16 猪骨汤膏调料包

以猪骨粉、猪肉粉、猪骨髓抽提物、饮用水、食用盐、姜、食用植物油、白砂糖、味精、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.17 牛肉汤膏调料包

以牛肉粉、牛骨粉、饮用水、食用盐、食用植物油、酵母抽提物、香辛料〔生姜、洋葱、大蒜、草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、砂仁、豆蔻〕、山黄皮、味精、麦芽糊精、黄原胶、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合熬制后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.18 酸辣粉调料包

以食用植物油、食用动物油脂、甜面酱、豆瓣酱、呈味核苷酸二钠、辣椒、野山椒、老坛酸菜酱、食醋、饮用水、花椒、山奈（沙姜）、白砂糖、鸡粉调味料、食用盐、芝麻、大葱、蒜、芝麻油、味精、食品用香精、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的五种或五种以上为原料，经预处理、混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.19 酸汤粉调料包

以酸菜酱、辣椒粉、食醋、饮用水、香辛料（生姜、花椒、胡椒）、鸡粉调味料、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的三种或三种以上为原料，经预处理、混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.20 冬阴功风味调料包

以虾仁、柠檬、鱼露、椰子汁、饮用水、香辛料〔辣椒、香茅、月桂叶（香叶）、薄荷〕、番茄酱、橄榄油、冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾中的三种或三种以上为原料，经预处理、混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.21 金汤味调料包

以南瓜粉、饮用水、鸡骨髓浸膏、食用盐、食醋、泡椒、味精、冰糖、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠中的三种或三种以上为原料，经预处理、混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.22 咸鸭蛋黄酱调料包

以咸鸭蛋黄、食用植物油、食用盐、白砂糖、味精、麦芽糊精中的两种或两种以上为原料，经预处理、混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.23 蛋黄芝士酱调料包



以蛋黄粉、饮用水、芝士粉中的两种或两种以上为原料，经调味品混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.24 辣椒油包

食用植物油、辣椒粉、香辛料〔葱、生姜、大蒜、洋葱、沙姜、桂皮、八角、香叶、草果、紫苏、丁香、葱粉、蒜粉〕为原料，经预处理、食用植物油加热、香辛料爆香去渣，辣椒粉与热油混合搅拌、过滤或不过滤、冷却、包装等生产工艺加工制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.25 螺蛳肉配料包

以螺蛳肉、食用植物油、饮用水、食用盐、米酒、酱油（生抽）、辣椒、紫苏、鸡精调味料中的三种或三种以上为原料，经预处理、烹制、冷却、真空包装、高温杀菌等工艺加工制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.26 卤肉配料包

以鲜（冻）畜禽肉及其副产品、饮用水、食用植物油、蚝油、冰糖、食用盐、白酒、酱油、香辛料（大蒜、生姜、葱、八角、桂皮、香叶、丁香、草果、沙姜、花椒、辣椒）、山梨酸钾中三种或三种以上为原料，经预处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.27 卤蛋（卤鹌鹑蛋）料包

由鸡蛋（或鹌鹑蛋）、饮用水、酱油、白糖、食用盐、黄酒、香辛料（小茴香、桂皮、丁香、甘草）、葱、姜三种或三种以上为原料，经预处理、卤制、冷却、包装、杀菌等工艺制作而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.28 花生（黄金豆）调料包

以花生仁、豌豆、黄豆、食用植物油中的两种或两种以上为原料，再经油炸、滤油出锅（或加调味品混合）、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.29 油炸腐竹包

以腐竹、食用植物油为原料，添加（或不添加）特丁基对苯二酚，经油炸、滤油出锅、冷却、包装等加工工艺经包装制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.30 腐竹花生调料包

以腐竹、花生仁、食用植物油为原料，经油炸、滤油、冷却等加工工艺经包装制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.31 榨菜木耳调料包

以榨菜、饮用水、辣椒、食用植物油、味精、辣椒、5'-呈味核苷酸二钠中的两种或两种以上为原料，经预处理、大火爆炒、滤油出锅、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.32 酸豆角萝卜干木耳调料包

以酸豆角、萝卜干、木耳、辣椒、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中的五种或五种以上为原料，经预处理、搅拌混匀，冷却、包装、杀菌等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.33 酸笋调料包

以酸笋、饮用水、辣椒、食用盐、味精、食品添加剂（山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）中的三种或三种以上为原料，经预处理、搅拌混合，包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.34 配菜调料包

以酸豆角、萝卜干、木耳、黄花菜、辣椒、食用植物油、味精、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠）中的五种或五种以上为原料，经预处理、搅拌混匀，冷却、包装、杀菌等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.35 干海鲜料包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的干海鲜料包，或采购获得有效食品生产许可证资质企业的干海鲜料包产品再经重新称量包装、杀菌而成的产品。

### 3.36 酸性调味液料包

以饮用水、食用酒精、麦芽糖、蒜米（添加或不添加）、酵母（添加或不添加）、食用葡萄糖（添加或不添加）、辣椒（添加或不添加）、冰糖（添加或不添加）为原料，经搅拌、过滤（或不过滤）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.37 调味粉包

以食用盐、味精、白砂糖、食用香精、香辛料〔辣椒、草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、山黄皮、砂仁、豆蔻〕、呈味核苷酸二钠、柠檬酸中的三种或三种以上为原料，经粉碎、混合、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.38 南昌拌粉汁包

以酿造酱油、饮用水、味精、鸡粉、冰糖、辛香料〔草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、山黄皮、砂仁、豆蔻〕为原料，经搅拌均匀、煮沸、冷却、包装、

灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.39 蒜香辣味手工剁椒包

以红辣椒、大蒜、食用盐、白酒、食品添加剂（D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、焦亚硫酸钠）中的两种或两种以上为原料，经混合后出锅、冷却、包装等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.40 酸菜包

以酸菜、食用植物油、食用盐、味精、冰糖、辣椒、蒜、5'-呈味核苷酸二钠中的三种或三种以上为原料，经炒制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.41 萝卜丁包

以萝卜丁、食用植物油、蚝油、辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠三种或三种以上为原料，经炒制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.42 香油包

以食用植物油、葱、姜、大蒜、洋葱、香菇、胡萝卜、西芹、芫荽（香菜）中的三种或三种以上为原料，经炒制、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.43 肉酱包

以大豆蛋白、猪肉、食用动物油脂、甜面酱、黄豆酱、豆豉、味精、食用盐、白砂糖、酿造酱油、姜、葱、蒜、香辛料〔草果、陈皮（橘皮）、胡椒、桂皮、八角、月桂叶（香叶）、山奈（沙姜）、甘草、山黄皮、砂仁、豆蔻〕、食用香精、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠中的三种或三种以上为原料，经预处理、混合熬制、过滤去渣后出锅、冷却、包装、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.44 大骨汤包

以猪骨、鸡骨、牛骨、饮用水、食用盐、味精、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、三鲜味料、汤宝乐调味料、白砂糖、辣椒、腐乳、猪骨提取物、食用动物油脂、食用猪油、蒜粉、5'-呈味核苷酸二钠、复配防腐剂中的三种或三种以上为原料，经混合熬制、过滤去渣后出锅、冷却、包装、灭菌或不灭菌等加工工艺制成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

### 3.45 响铃卷包

以豆皮、食用植物油为原料，经油炸、冷却、包装而成的产品〔或采购获得有效食品生产许可证资质

质企业的产品]。

### 3.46 酸菜酱包

以酸菜、食用植物油、食用动物油脂、味精、冰糖、泡椒、山黄皮、香辛料[蒜、姜、草果、陈皮(橘皮)、胡椒、桂皮、八角、月桂叶(香叶)、山奈(沙姜)、甘草、砂仁、豆蔻]中的三种或三种以上为原料,经熬制、磨碎、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品[或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品]。

### 3.47 番茄酱包

以西红柿(番茄)、食用植物油、食用盐、食用动物油脂、味精、鸡精调味料、蚝油、香辛料[草果、八角、小茴香、陈皮(橘皮)、桂皮、月桂叶(香叶)、沙姜]中的三种或三种以上为原料,经熬制、冷却、包装、灭菌或不灭菌等工艺加工而成的产品[或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品]。

### 3.48 芝麻葱花包

以芝麻、葱花(干)为原料,经称量、混合包装而成的产品。

3.49 脱水豆皮包、牛肉(羊肉)包、拉面酱包、菌菇包、豆芽菜包、椒麻酱包、鸡汤酱包、豚骨酱包、台式卤肉包、肥肠包、牛(羊)肚包、牛(羊)杂包、酸笋牛腩包、干豌豆(熟豌豆)包、蔬菜包、鱼皮包、豆腐泡包/豆泡包、芋头条、脆皮包、油炸肉制品包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

## 4 产品分类

4.1 按食用方式,分为两类,即:水煮型产品、冲泡型产品。

4.2 根据原料的不同,产品可以分为若干个品种,具体品种的名称及其配料以产品标签标示为准。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

#### 5.1.1 螺蛳、螺蛳肉、虾仁

应符合 GB 2733 的要求。

#### 5.1.2 畜禽肉及其副产品

应符合 GB 2707 的规定。

#### 5.1.3 香辛料

应为 GB/T 12729.1 中所列的物质(罂粟种子除外),或为符合国家卫生部规定的既是食品又是药品的物品名单。应质好、清洁、无霉变、无虫蛀、无其他夹杂物,且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2760 的规定。

5.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的规定。

5.1.5 蚝油

应符合 GB/T 21996 的规定。

5.1.6 复合调味料

应符合 GB/T 31644 或备案有效的企业标准的规定。

5.1.7 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

5.1.8 味精

应符合 GB 2720 的规定。

5.1.9 鸡精调味料

应符合 SB/T 10371 的规定。

5.1.10 复配防腐剂、螺膏复合调味科、小龙虾粉、牛肉提取物、猪骨粉、猪肉粉、猪骨髓抽提物、牛肉粉、牛骨粉、甜面酱、豆瓣酱、酸菜酱、南瓜粉、鸡骨髓浸膏、米酒、大豆蛋白、黄豆酱、豆豉、三鲜味料、汤宝乐调味料、猪骨提取物、葱粉、蒜粉

应符合国家有关标准或备案有效的企业标准的规定,且为取得相应食品类别有效食品生产许可资质企业生产的产品。

5.1.11 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

5.1.12 白砂糖

应符合 GB/T 317 的规定。

5.1.13 腐乳

应符合 SB/T 10170 的规定。

5.1.14 番茄酱

应符合 NY/T 956 的规定。

5.1.15 食醋

应符合 GB 2719 的规定。

5.1.16 酱油

应符合 GB 2717 的规定。

5.1.17 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

5.1.18 酵母抽提物

应符合 GB/T 20886.2 的规定。

5.1.19 食用动物油脂

应符合 GB 10146 的规定。

5.1.20 芝麻油

应符合 GB/T 8233 的规定。

5.1.21 柠檬

应符合 GB 29370 的规定。

5.1.22 鱼露

应符合 SB/T 10324 的规定。

5.1.23 椰子汁

应符合 QB/T 2300 的规定。

5.1.24 橄榄油

应符合 GB/T 23347 的规定。

5.1.25 泡椒、榨菜、酸豆角、萝卜干、酸笋、酸菜、萝卜丁

应符合 GB 2714 的规定。

5.1.26 咸鸭蛋黄

应符合 SB/T 10651 的规定。

5.1.27 蛋黄粉、鸡蛋、鹌鹑蛋

应符合 GB 2749 的规定。

5.1.28 芝士粉

应符合 GB 25192 的规定。

5.1.29 白酒

应符合 GB 2757 的规定。

5.1.30 黄酒

应符合 GB/T 13662 的规定。

5.1.31 花生

应符合 GB/T 1532 的规定。

5.1.32 豌豆

应符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.33 黄豆

应符合 GB 1352 的规定。

5.1.34 腐竹、豆皮、豆类粉

应符合 GB 2712 的规定。

5.1.35 木耳

应符合 GB/T 6192 的规定。

**5.1.36 食用酒精**

应符合 GB 31640 的规定。

**5.1.37 麦芽糖**

应符合 GB/T 20883 的规定。

**5.1.38 酵母**

应符合 GB 31639 的规定。

**5.1.39 食用葡萄糖**

应符合 GB/T 20880 的规定。

**5.1.40 酿造酱油**

应符合 GB/T 18186 的规定。

**5.1.41 鸡粉调味料**

应符合 SB/T 10415 的规定。

**5.1.42 香菇**

应符合 GB/T 38581 的规定。

**5.1.43 食品用香精**

应符合 GB 30616 的规定。

**5.1.44 山梨酸钾**

应符合 GB 1886.39 的规定。

**5.1.45 脱氢乙酸钠**

应符合 GB 25547 的规定。

**5.1.46 5'-呈味核苷酸二钠**

应符合 GB 1886.171 的规定。

**5.1.47 柠檬酸**

应符合 GB 1886.235 的规定。

**5.1.48 D-异抗坏血酸钠**

应符合 GB 1886.28 的规定。

**5.1.49 苯甲酸钠**

应符合 GB 1886.184 的规定。

**5.1.50 焦亚硫酸钠**

应符合 GB 1886.7 的规定。

**5.1.51 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯**

应符合 GB 7657 的规定。

5.1.52 乳酸链球菌素

应符合 GB 1886.231 的规定。

5.1.53 三聚磷酸钠

应符合 GB 1886.335 的规定。

5.1.54 谷氨酸钠

应符合 GB 1886.306 的规定。

5.1.55 七彩椒、野山椒、黄花菜、胡萝卜、西芹、芫荽（香菜）、西红柿（番茄）、红辣椒、山黄皮、葱、蒜、姜、洋葱、草果、沙姜、香茅、薄荷、紫苏、小茴香、陈皮（橘皮）、砂仁、豆蔻

应质好、洁净、无腐烂、无虫蛀、无其他夹杂物，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.56 生姜

应符合 GB/T 30383 的规定。

5.1.57 八角

应符合 GB/T 7652 的规定。

5.1.58 月桂叶（香叶）

应符合 GB/T 30387 的规定。

5.1.59 甘草

应符合 GB/T 19618 的规定。

5.1.60 芝麻

应符合 GB/T 11761 的规定。

5.1.61 辣椒、辣椒粉

应符合 GB/T 30382 的规定。

5.1.62 丁香

应符合 GB/T 22300 的规定。

5.1.63 桂皮

应符合 GB/T 30381 的规定。

5.1.64 白胡椒

应符合 GB/T 7900 的规定。

5.1.65 黑胡椒

应符合 GB/T 7901 的规定。

5.1.66 花椒

应符合 GB/T 30391 的规定。

5.1.67 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。



## 5.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	米粉包（或粉丝包、粉条包、湿面包）	调料包
色 泽	呈本产品应有的色泽	具有其固有的色泽
组织形态	形状完整、均匀一致、富有弹性	具有其固有的组织形态
滋味和气味	具有本产品固有的气味和滋味，无异味	具有其固有的气味和滋味，无异味
杂 质	无杂质	

## 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					
	调制干米粉	冲泡型调制米粉	半干粉丝（条）	湿粉丝（条）	湿面	调料包
水分， g/100g	≤14.0	25.0~50.0	25.0~60.0	≤90.0	≤75	-
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）， g/100g	-	-	-	-	-	≤0.25
亚硝酸盐 <sup>b</sup> （以NaNO <sub>2</sub> 计）， mg/kg	-					≤20
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> <sup>c</sup> ， μg/kg	≤5.0					
铅 <sup>c</sup> （以Pb计）， mg/kg	≤0.4					
食品添加剂	符合GB 2760的规定				符合GB 2760半固体复合调味料的规定 <sup>d</sup>	
其他真菌毒素限量 <sup>c</sup>	符合GB 2761的规定					
其他污染物限量 <sup>c</sup>	符合GB 2762中带馅（料）面食制品的规定					
<sup>a</sup> 仅适用于含油脂类配料的检验。 <sup>b</sup> 仅适用于GB 2760中规定的熟肉制品配料与酱腌菜配料的混合检验 [如无熟肉制品配料，仅适用于含酱腌菜配料的检验]。 <sup>c</sup> 仅适用于米粉包（或粉丝包、粉条包、湿面包）和调料包的混合检验。 <sup>d</sup> 仅适用于所有调料包的混合检验。						

## 5.4 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>
霉菌，CFU/g ≤	1 000			
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
副溶血性弧菌 <sup>b</sup> ，MPN/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup>	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup>	5	0	0	—
<p>注 1：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。</p> <p>注 2：霉菌仅适用于调制干米粉、冲泡型调制米粉的检验。</p> <p>注 3：菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于冲泡型产品米粉包（或粉丝包、粉条包、湿面包）和调料包的混合检验。</p> <p>注 4：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、副溶血性弧菌、单核细胞增生李斯特氏菌、致泻大肠埃希氏菌仅适用于水煮型产品调料包的混合检验。</p>				
<p><sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p><sup>b</sup> 仅适用于含水产品料包的产品。</p> <p><sup>c</sup> 仅适用于含畜、禽产品料包的产品。</p> <p><sup>d</sup> 仅适用于含牛肉制品料包的产品。</p>				

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

取一袋独立包装的样品打开包装后将试样置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，嗅其气味，按食用方法处理后品尝其滋味。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

### 8.2.2 过氧化值

GB 5009.227 规定的方法测定。

### 8.2.3 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

### 8.2.4 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

### 8.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

### 8.2.6 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

### 8.2.7 其他真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

## 8.3 微生物限量

### 8.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

### 8.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 平板计数法规定的方法测定。

### 8.3.3 霉菌

按 GB 4789.15 规定的方法测定。

### 8.3.4 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

### 8.3.5 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

#### 8.3.6 副溶血性弧菌

按 GB 4789.7 规定的方法测定。

#### 8.3.7 单核细胞增生李斯特氏菌

按 GB 4789.30 规定的方法测定。

#### 8.3.8 致泻大肠埃希氏菌

按 GB 4789.6 规定的方法测定。

### 8.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 9.2 抽样方法和数量

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。所抽样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂前，须经本厂的质检部门，按本标准规定逐批进行检验，检验合格并签发质量证明书的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、过氧化值、菌落总数（冲泡型产品）、大肠菌群（冲泡型产品）、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 原料、配方、设备或加工工艺改变；
- b) 产品停产六个月以上，恢复生产；
- c) 产品质量不稳定或新产品试制鉴定时；
- d) 前后两次抽样检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

9.4.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6.2。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.5.2 微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检。

9.5.3 除微生物项目外，其他项目检验结果若有不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。并应标示食用方法。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产品的包装容器与材料应符合相应的卫生标准和有关规定，防止有毒有害物的污染。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存

10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地离墙。

10.4.3 产品应按生产日期分类存放，先进先出，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

### 10.5 保质期

在符合上述包装、运输、贮存及包装完整、未经启封的条件下，产品的保质期应以产品标签标示为准。

---