



柳州市星选食品科技有限公司企业标准

Q/XXSP 0008S-2024
代替 Q/XXSP 0008S-2023

风味粉（面）制品

2024-08-20 发布

2024-08-30 实施

柳州市星选食品科技有限公司 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。

本标准由柳州市星选食品科技有限公司提出并归口。

本标准起草单位：柳州市星选食品科技有限公司。

本标准主要起草人：黄海、黄变娟、邓阳斌、王德松、田丽丹。

本标准代替Q/XXSP 0008S-2023。

风味粉（面）制品

1 范围

本文件规定了风味粉（面）制品的术语和定义、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、3.2、3.3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/T 1532 花生

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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/T 8233 芝麻油
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10781.3 米香型白酒
GB/T 11761 芝麻
GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
GB/T 21999 蚝油
GB/T 24399 黄豆酱
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 35883 冰糖
GB/T 35884 赤砂糖
GB/T 35885 红糖
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10371 鸡精调味料
LS/T 3311 花生酱

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（调制干米粉/米线/冲泡型米粉/湿米粉）为主要料包，配调料包（见 3.4），经选择性组合包装

等工艺加工制成的，食用时将米粉包与调料包启封后，经煮制/冲泡方可食用的预包装产品。

注：米粉为外购，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。

3.2 风味粉条

以粉条（干粉条/半干粉条）为主要料包，配调料包（见 3.4），经选择性组合包装等工艺加工制成的，食用时将粉条包与调料包启封后，经煮制/冲泡方可食用的预包装产品。

注：粉条为外购，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。

3.3 风味面

以面条（生干面/方便面/半干面/湿面）为主要料包，配调料包（见 3.4），经选择性组合包装等工艺加工制成的，食用时将面制品包与调料包启封后，经煮制/冲泡方可食用的预包装产品。

注：面条为外购，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。

3.4 调料包

螺蛳（或螺蛳肉）汤料包，螺蛳肉汤料包，大骨汤包，浓汤包，牛肉汤料包，风味汤料包，卤水料包，素食汤包，菌菇汤包，炸肉酱包，酱包，咖喱螺蛳酱料包，冬阴功海鲜酱料包，风味酱料包，拌酱包，酸笋、酸豆角、萝卜干、木耳包，什锦菜配料包，酸笋、酸豆角包，酸笋包，酸豆角包，萝卜干料包，酸菜料包，外婆菜料包，调味醋料包，甜醋包，辣椒油包，红油料包，油辣椒料包，香油料包，葱油料包，香葱油料包，腐竹、花生包，腐竹包，花生包，红酸汤包，沙拉酱包，酱油包，椒麻香油料包，蒜蓉酱包，肉臊子包，响铃卷(腐皮卷)包，炸响铃(腐皮卷)料包，辣椒料包，干椒粉包，脱水葱花料包，葱花香菜包，蔬菜包、脱水蔬菜包、豆芽包、脆爽黄豆芽包、三鲜汤底料包、藤椒鸡肉包，蒜蓉肉酱包，冻干海鲜包，牛肉包，牛肉丸包，螺蛳肉包，鹌鹑蛋包，吸汁爆蛋包，爆汁炸蛋包，关东煮包、豆丁青梗包、午餐肉包、红肠包、香脆鱼皮包、鱼皮包、油炸黄金豆包、油炸豌豆包、鱼丸包、海鲜包、鱼饼包、豆泡（豆制品）包、土豆片包、脆爽鲜蔬包、猪油包、溏心蛋包、龙虾蟹味棒包中的任意一种或几种预包装的产品。

3.5 螺蛳（或螺蛳肉）汤料包

以饮用水、鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、禽畜肉及其副产品、食用盐为主要原料，添加味精、白砂糖、

复合调味料、腐乳、酸笋、鸡精调味料、酱油、蚝油、食用植物油、香辛料、冰糖、红糖、鲜味料、酵母抽提物中全部或者部分为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经预处理、调配、混合、熬制、过滤、热包装等工艺加工制成的料包。

3.6 大骨汤包

以饮用水、禽畜肉及其副产品、调味猪油、食用盐为主要原料，添加味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、孜然粉、复合高汤调味料、复合调味油、香辛料、椰浆、食用植物油、酱油中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经预处理、焯水、熬煮、调配、过滤、冷却(或不冷却)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的料包。

3.7 浓汤包

以复合高汤调味料、复合调味油、饮用水、食用盐为主要原料，添加味精、酵母抽提物、白砂糖、冰糖、孜然粉、香辛料、椰浆、食用植物油、酱油中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经预处理、焯水、熬煮、调配、过滤、冷却(或不冷却)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的料包。

3.8 牛肉汤料包

以饮用水、牛肉、黄豆酱、食用植物油、味精、食用盐、鸡精调味料、白砂糖、香辛料为原料，经预处理、焯水(或不焯水)、翻炒、熬煮、调配、过滤、冷却(或不冷却)、包装等工艺加工制成的料包。

3.9 风味汤料包

以饮用水、辣椒、食用植物油、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、黄豆酱、食用盐、鸡精调味料、冰糖、蚝油、香辛料、鲜味料为原料，经油爆烹制、调配、粉碎(或不粉碎)冷却、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的料包。

3.10 素食汤包

以饮用水、食用盐、素鸡粉鲜味剂为主要原料，添加味精、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、香辛料、酱油中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经预处理、焯水、熬煮、调配、过滤、冷却(或不冷却)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的料包。

3.11 菌菇汤包

以饮用水、食用植物油、香菇、酱油、食用盐为主要原料，添加味精、白砂糖、冰糖、鸡精调味料、香辛料、辣椒中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经预处理、焯水、熬煮、调配、过滤、冷却(或不冷却)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工制成的料包。

3.12 卤水料包

以饮用水、蚝油、酱油为主要原料，添加香辣酱、食用盐、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经调配、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.13 炸肉酱包

以饮用水、禽畜肉及其副产品、豌豆为主要原料，添加食用动物油、食用植物油、香辣酱、酱油、白砂糖、芝麻油、干辣椒、食用盐、调味猪油、大豆蛋白、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、白芷粉、草果粉、香辛料、咖啡粉、香辣味复合调味酱中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经油爆烹制、调配、粉碎（或不粉碎）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.14 酱包

以饮用水、香辣酱、黄豆酱、豆瓣酱为主要原料，添加食用植物油、酱油、白砂糖、芝麻油、干辣椒、食用盐、调味猪油、大豆蛋白、甜面酱、味精、冰糖、辣椒粉、香辛料、复合调味粉、香辣味复合调味酱、豌豆中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精经油爆烹制、调配、粉碎（或不粉碎）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.15 咖哩螺蛳酱料包

以牛骨白汤、禽畜肉及其副产品、咖哩风味酱、螺蛳浓缩酱、饮用水、食用盐、蚝油为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、熬煮、调配、过滤、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的料包。

3.16 冬阴功海鲜酱料包

以青虾、冬阴功酱、食用植物油、脱水葱花、番茄、饮用水、酱油、柠檬、白砂糖、干贝、海鲜粉调味料、食醋为原料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、烹炒、调配、焖煮、冷却、包装、杀菌等工艺加工制成的料包。

3.17 风味酱料包(新疆风味酱料包、老友风味酱料包)

以食用植物油、饮用水、食用盐、味精、香辛料为主要原料，添加花生酱、黄豆酱、豆瓣酱、番茄酱、甜面酱、香辣酱、鲜味料、蚝油、酱油、辣椒、鸡精调味料、洋葱、白砂糖、冰糖、复合调味料、酵母抽提物、酸笋、番茄、豆豉中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经油爆烹制、调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料。

3.18 拌酱包

以酱油、食用盐为主要原料，添加饮用水、食用动物油脂、食用玉米淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、酵母抽提物、香辛料、食品用香精、香菇中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经烹炒、调配、粉碎（或不粉碎）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.19 酸笋、酸豆角、萝卜干、木耳包

以酸笋、酸豆角、风味萝卜干、黑木耳为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配、混合、炒制、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕

3.20 什锦菜配料包

以酸豆角、风味萝卜干、黑木耳为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配、混合、炒制、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕

3.21 酸笋、酸豆角包

以酸笋、酸豆角为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配、混合、炒制、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。

3.22 酸笋包

以酸笋为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料、剁椒酱中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经预处理、调配、混合、炒制、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕

3.23 酸豆角包

以酸豆角为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂经预处理、调配、混合、炒制、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。

3.24 萝卜干料包

以萝卜干为主要原料，添加辣椒粉、食用植物油、食用盐、味精、白砂糖、冰糖、辣椒粉、复合调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂经预处理、烹炒、调配、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.25 酸菜料包

以酸菜或腌渍芥菜、食用盐、辣椒、白砂糖为主要原料，添加饮用水、味精为辅料，添加或不添加食品添加剂，预处理、烹炒、调配、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.26 外婆菜料包

以萝卜干、梅干菜、甘蓝类蔬菜、食用植物油、辣椒为主要原料，添加酱油、白砂糖、冰糖、豆瓣

酱、花生、食用盐、香辛料、味精、酵母抽提物中部分或全部为辅料，添加或不添加食品用香精、食品添加剂，经预处理、烹炒、调配、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.27 调味醋料包

以食醋为主要原料，添加饮用水、白砂糖、赤砂糖、冰糖、食用盐、味精、辣椒、蒜米、泡椒、甜橙汁、番茄酱、胡萝卜汁、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经混合、调配、包装等工艺加工制成的料包。

3.28 甜醋包

以食醋为主要原料，添加饮用水、白砂糖、冰糖、食用盐、味精中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂，经混合、调配、包装等工艺加工制成的料包。

3.29 辣椒油包

以食用植物油或食用动物油脂、辣椒为主要原料，添加食用盐、香辛料、白砂糖、味精、豆瓣、白酒、酵母抽提物、白芝麻、藤椒中部分或全部为辅料，添加或不添加食品用香精、食品添加剂，经预处理、调配、混合、熬制、过滤、冷却、包装等工艺加工制成的料包。

3.30 红油料包

以食用植物油、辣椒为主要原料，添加食用盐、香辛料、白砂糖、味精中部分或全部为辅料，添加或不添加食品用香精、食品添加剂，经慢火烹炸、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、包装等工艺加工制成的料包。

3.31 油辣椒料包

以辣椒粉、食用植物油、食用盐、香辛料为原料，预处理、调配、混合、熬制、冷却、包装等工艺加工制成的料包。

3.32 香油料包

以食用植物油为主要原料，添加芝麻油、食品用香精中部分或全部为辅料，经调配、混合、熬制、冷却、包装等工艺加工制成的料包。

3.33 葱油料包

以食用植物油、葱、酱油、饮用水、味精、冰糖、食用动物油脂为原料，添加或不添加食品添加剂，经油爆烹制、调配、冷却、包装等工艺加工制成的料包。

3.34 香葱油料包

以食用植物油、葱为主要原料，添加香辛料为辅料，经慢火炸制、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.35 腐竹、花生包

以腐竹、花生或花生仁、食用植物油为原料，经油炸、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

3.36 腐竹包

以腐竹、食用植物油为原料，经油炸、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

3.37 花生包

以花生或花生仁、食用植物油为原料，经油炸、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、包装等工艺加工制成的料包。〔或采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品〕。

3.38 红酸汤包

以红酸汤、食用植物油、猪骨白汤为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料、酵母抽提物中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经油爆烹制、调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.39 沙拉酱包

以食用植物油、饮用水、酱油为主要原料，添加芝麻、食醋、香菇精、鸡蛋黄、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.40 酱油包

以食用植物油、酱油、饮用水为主要原料，添加白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、食用动物油、香辛料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经油爆烹制、调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.41 椒麻香油料包

以食用植物油、花椒油、辣椒提取物、香辛料为主要原料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经调配、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.42 蒜蓉酱包

以食用植物油、蒜米、辣椒、蒜蓉辣椒酱为主要原料，添加食用盐、味精、白砂糖、冰糖、酱油、辣椒粉、芝麻油、鸡粉调味料、鸡精调味料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经油爆烹制、调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.43 肉臊子包

以猪肉、鲜（冻）禽畜肉及其副产品、食用植物油、饮用水、为主要原料，添加排骨酱、叉烧酱、生姜、酱油、香辣酱、白砂糖、赤砂糖、红糖、冰糖、味精、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛

料中部分或全部为辅料，添加或不添加食品添加剂、食品用香精，经油爆烹制、调配、研磨（或不研磨）、冷却、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的料包。

3.44 响铃卷(腐皮卷)包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.45 炸响铃卷(腐皮卷)包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.46 辣椒料包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.47 干椒粉包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.48 脱水葱花料包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.49 葱花香菜包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.50 蔬菜包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.51 脱水蔬菜包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.52 豆芽包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.53 脆爽黄豆芽包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.54 三鲜汤底料包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.55 藤椒鸡肉包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.56 蒜蓉肉酱包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.57 冻干海鲜包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.58 牛肉包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.59 牛肉丸包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.60 螺蛳肉包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.61 鹌鹑蛋包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.62 吸汁爆蛋包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.63 爆汁炸蛋包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.64 关东煮包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.65 豆丁青梗包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.66 午餐肉包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.67 红肠包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.68 香脆鱼皮包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.69 鱼皮包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.70 油炸黄金豆包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.71 油炸豌豆包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.72 鱼皮包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.73 海鲜包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.74 鱼饼包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.75 豆泡（豆制品）包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.76 土豆片包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.77 脆爽鲜蔬包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.78 猪油包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.79 溏心蛋包

采购获得有效食品生产许可证资质企业的产品。

3.80 龙虾蟹味棒包

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 原辅料要求

5.1.1 鲜（冻）螺蛳或螺蛳肉、青虾

应符合GB 2733的要求。

5.1.2 干贝

应符合 GB 10136 的要求。

5.1.3 禽畜肉及其副产品、牛肉、猪肉

应符合 GB 2707 的要求。

5.1.4 食用盐

应符合 GB 2721 的要求。

5.1.5 味精

应符合 GB 2720 的要求

5.1.6 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

5.1.7 冰糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

5.1.8 红糖

应符合 GB/T 35883 的要求。

5.1.9 酱油

应符合 GB 2717 的要求。

5.1.10 蚝油

应符合 GB/T 21999 的要求。

5.1.11 鸡精调味料

应符合 SB/T 10371 的要求。

5.1.12 食用油（食用动物油脂或食用植物油）

食用植物油应符合 GB 2716 的要求，食用动物油脂应符合 GB 10146 的要求。

5.1.13 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 2763 的规定。

注：如藤椒、小茴香、花椒、洋葱、胡椒、大蒜、辣椒、葱、姜、月桂、肉桂、丁香、甘草、姜黄、陈皮、八角、山奈、紫苏、白芷、豆蔻，草果，砂仁，香茅等。

5.1.14 复合调味料、复合调味粉、鲜味料、调味猪油、复合高汤调味料、复合调味油、鲜味料、素鸡粉鲜味剂、香辣酱、白芷粉、草果粉、咖啡粉、孜然粉、香辣味复合调味酱、香辣酱、牛骨白汤、咖喱风味酱、螺蛳浓缩酱、冬阴功酱、脱水葱花、海鲜粉调味料、豆瓣酱、甜面酱、番茄酱、剁椒酱、豆瓣、椰浆、梅干菜、红酸汤、猪骨白汤、鸡粉调味料、蘑菇精、花椒油、芝麻油、蒜蓉辣椒酱、排骨酱、叉烧酱、香辣酱、甜橙汁、胡萝卜汁

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。

5.1.15 腐乳

应符合 SB/T 10371 的要求。

5.1.16 酵母抽提物

应符合 GB/T 20886.2 的要求。

5.1.17 黄豆酱

应符合 GB/T 24399 的要求。

5.1.18 辣椒、豌豆、番茄、柠檬、葱、洋葱

应质好、新鲜，无虫蛀、霉变，气味正常。其污染物限量、农药最大残留限量应分别符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.19 香菇、黑木耳

应符合 GB 7096 的要求。

5.1.20 芝麻油

应符合 GB/T 8233 的要求。

5.1.21 干辣椒、辣椒粉

应符合 GB/T 30382 的要求。

5.1.22 大豆蛋白、豆豉、腐竹

应符合 GB 2712 的要求。

5.1.23 食醋

应符合 GB 2719 的要求。

5.1.24 花生酱

应符合 LS/T 3311 的要求。

5.1.25 食用玉米淀粉

应符合 GB 31637 的要求。

5.1.26 麦芽糊精

应符合 GB/T 20882.6 的要求。

5.1.27 酸笋、酸豆角、泡椒、风味萝卜干、萝卜干、酸菜或腌渍芥菜、甘蓝类蔬菜

应符合 GB 2714 的要求。

5.1.28 白酒

应符合 GB/T 10781.3 的要求。

5.1.29 白芝麻

应符合 GB/T 11761 的要求。

5.1.30 花生或花生仁

应符合 GB/T 1532 的要求。

5.1.31 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的要求。

5.1.32 鸡蛋黄

应符合GB 2749的规定。

5.1.33 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.34 食品用香精

应符合 GB 30616 的要求。

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/粉条/面条	调料
色 泽	呈本产品应有的色泽、且均匀一致	具有其固有的色泽
组织形态	形状完整、均匀一致、不粘连	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			
	米粉	粉条	面条	调料包
水分, g/100g	≤14.0 (调制干米粉/米线) 25.0~50.0 (冲泡型米粉) ≤70 (湿米粉)	≤17 (干粉条) 25.0~50.0 (半干粉条)	≤14.5 (生干面) ≤14.0 (非油炸方便面) ≤10.0 (油炸方便面) ≤50 (半干面) ≤75 (湿面)	—
酸价 (以脂肪计) (KOH), g/100g	—	—	≤1.8 (油炸方便面)	—
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	—	—	≤0.25 (油炸方便面)	≤0.25
亚硝酸盐 ^b (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	—			≤20
黄曲霉毒素 B1 ^c , μg/kg	≤5.0			
铅 ^c (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 ^d
其他真菌毒素限量 ^c	符合 GB 2761 的规定	
其他污染物限量 ^c	符合 GB 2762 中带馅（料）面食制品的规定	
<p>^a 仅适用于含油脂类料包的检验。</p> <p>^b 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]。</p> <p>^c 仅适用于米粉（或粉条、面条）和所有调料的混合检验。</p> <p>^d 仅适用于所有调料的混合检验。</p>		

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 a 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 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
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 ²	10 ³
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c	5	0	0	—
致泻大肠埃希氏菌 ^d	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 值得样品数; 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中米粉（或粉条、面条）和所有调料的混合检验。</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中所有调料的混合检验。</p>				
<p>^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>^b 仅适用于含水产品料包的产品。</p>				

^c 仅适用于含熟肉制品料包的产品。

^d 仅适用于含牛肉制品料包的产品。

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 食品添加剂的品种及使用量应分别符合 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

取适量样品置于洁净的透明容器中，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 酸价

按 GB 5009.229 规定的方法测定。

8.2.3 过氧化值

GB 5009.227 规定的方法测定。

8.2.4 亚硝酸盐

按 GB 5009.33 规定的方法测定。

8.2.5 黄曲霉毒素 B₁

按 GB 5009.22 规定的方法测定。

8.2.6 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

8.2.7 其他污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

8.2.8 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

以同批原料、同一配料、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 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 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。

9.4.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、酸价、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。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求。

9.5.2 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4 和 6.2。

9.6 判定规则

9.6.1 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。

9.6.2 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。

9.6.3 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。

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。

10.4 贮存

10.4.1 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。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。
