



416649S-2020



河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0003S-2020

调味面制品

2020-10-23 发布

2020-10-23 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

前 言

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

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴俊杰、汪汉江。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），辅以食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精、肉味香精中的一种）、柠檬酸，添加或不添加鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、装箱加工制成的调味面制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精、肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	软固态	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	24	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计)/(%) ≤	4.2	GB 5009.44
脂肪/(g/100g) ≤	25	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) ≤	5	GB 5009.22

注:*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	1	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
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

注：^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 的规定。

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

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

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），辅以食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精、肉味香精中的一种）、柠檬酸，添加或不添加鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、装箱加工制成的调味面制品。

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 GB 2711 《食品安全国家标准 面筋制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大福乐生物科技有限公司

QB