



416891S-2020



河南昌华食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2020

调味面制品

2020-12-01 发布

2020-12-01 实施

河南昌华食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南昌华食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：窦金须。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、黄豆（熟制）、熟芝麻、蚕豆仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶中的一种或几种）、蒜粉、白芷、咸味食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据原辅料不同可分为：牛肉味调味面制品、鸡肉味调味面制品、蒜香味调味面制品、香辣味调味面制品、甜香味调味面制品、爆辣味调味面制品、五香味调味面制品、烧烤味调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.15 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.20 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 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）应符合GB 29944 的规定。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪 酸酯、食用淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.25 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.26 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.27 青豆、黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.28 蚕豆仁应符合 GB/T 10459 的规定。
- 2.1.29 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.32 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 香辛料或粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶）、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36 咸味食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 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	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽和性状、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物	

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
^a 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 1.6	GB 5009.97
^a 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) /(g/kg)	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
^a 栀子黄/(g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 姜黄素/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素/(g/kg)	≤ 1.0	GB 5009.83
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。		

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、D-异抗坏血酸钠、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、黄豆（熟制）、熟芝麻、蚕豆仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶中的一种或几种）、蒜粉、白芷、咸味食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南昌华食品有限公司