



412574S-2021



通许县湘鸿食品有限公司企业标准

Q/TXS 0001S-2021

调味面制品

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

通许县湘鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由通许县湘鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李会文。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TXS 0001S-2019，备案号：412136S-2019。

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、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1- 甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油（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、添加一种或多种辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、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）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种咸味粉状或膏状或液体食品用香精（烤牛肉风味、黑鸭风味、鸡肉风味、猪肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、爆辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、香葱风味）、芝麻、青豆、花生仁中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.11 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.12 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.13 桔子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 食品用香精(含葡萄糖基甜菊糖苷)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸-1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.24 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.33 香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 辐照香辛料应符合 GB 14891.4 的规定。
- 2.1.35 咸味粉状、膏状、液体食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.39 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.40 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.41 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.42 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.43 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 24.0	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	≤ 3.0	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	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 ^a (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜) ^a , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；

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
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工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、净含量及允许短缺量、水分、氯化物、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、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1- 甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油（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、添加一种或多种辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、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）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5' -呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种咸味粉状或膏状或液体食品用香精（烤牛肉风味、黑鸭风味、鸡肉风味、猪肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、爆辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、香葱风味）、芝麻、青豆、花生仁中的几种进行调味，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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县湘鸿食品有限公司