



412739S-2021



原阳县恒宇食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2021

调味面制品

2021-11-15 发布

2021-11-15 实施

原阳县恒宇食品厂 发布

前 言

本标准由原阳县恒宇食品厂提出并起草。

本标准起草人：李奇娜。

本标准自发布实施日起替代Q/YHS 0001S-2018。

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，辅以麦芽糊精、白砂糖、大豆膳食纤维、生活饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、红曲黄、红曲红、甘油、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠中的几种，经调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种）、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、食用大豆油、食用菜籽油、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）、味精、特丁基对苯二酚、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味，包装加工而成的调味面制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：红油腊肠味面制品、麻辣味面制品、酱香味面制品、藤椒味面制品、泡椒味面制品、海鲜味面制品、水果味面制品、黑鸭风味面制品、牛肉味面制品、香辣味面制品、烧烤味面制品、甜辣味面制品、风味辣条、复合风味面制品。

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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.10 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）应

符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.17 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.18 食品用香精（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.22 环己基氨基磺酸钠（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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	固态或软固态，具有本品应有的形状	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	具有本品应具有色泽	
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
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.2	GB 5009.44

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-L-苯丙氨酸 1-甲酯 ^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
磷酸盐 ^a （以磷酸根计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；注 2：a 指标仅限于使用该添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、抗氧化剂)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	100	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以麦芽糊精、白砂糖、大豆膳食纤维、生活饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、红曲黄、红曲红、甘油、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠中的几种，经调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种）、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、食用大豆油、食用菜籽油、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）、味精、特丁基对苯二酚、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味，包装加工而成的调味面制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县恒宇食品厂