



410156S-2021



漯河市欧阳柳南食品有限公司企业标准

Q/OYLN 0001S-2021

调味面制品

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

漯河市欧阳柳南食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由漯河市欧阳柳南食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市欧阳柳南食品有限公司。

本标准主要起草人：刘忠思、欧阳湘江、侯换超。

本标准自发布实施日起替代 Q/OYLN 0001S-2020(备案号 415076S-2020 2020-06-01 发布实施)。

H N
Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求，以及检验方法、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、单硬脂酸甘油酯、栀子黄或红曲黄色素、甘油、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠、碳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（以焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙中的几种为原料，添加或不添加单硬脂酸甘油酯、食用淀粉、食品用香精香料中的一种或几种）的几种经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚、辣椒红、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、蒜中的一种或多种）、食品用香精（肉味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、牛肉风味、蒜味中的一种或多种）中的几种，再加入酵母抽提物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、固态调味料（味精、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、浓缩鸡汁、大豆油、5'-肌苷酸二钠、L-丙氨酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、甘氨酸、麦芽糊精、柠檬酸、柠檬黄铝色淀、食品用香精中的几种）、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、蒜味一种或多种）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不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.7 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.8 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.9 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.10 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.13 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.14 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.20 辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.27 固态调味料应符合 Q/JLSZS 0018S 的规定（见附录 A）。

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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，有韧性	

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 ≤	干制品	湿制品	GB 5009.3
	18	24	
氯化物（以Cl ⁻ 计），% ≤	4.0		GB 5009.44
脂肪，g/100g ≤	25		GB 5009.6
酸价(KOH)（以脂肪计），mg/g ≤	3.0		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	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇，μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮，μg/kg	≤	60	GB 5009.209
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
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
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚（以油脂中含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄，g/kg	≤	0.5	GB 5009.149
*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第二法
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	干制品		湿制品		GB 4789. 15
	50		150		

a 样品的采样和处理按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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、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。

附录 A

H N
Q B

Q/JLSZS

伽力森主食企业（江苏）有限公司企业标准

Q/JLSZS 0018S-2020

固态复合调味料系列

2020-11-06 发布

2020-12-08 实施

伽力森主食企业（江苏）有限公司发布



前 言

本标准代替 Q/JLSZS 0018S-2017《固态复合调味料系列》

本标准与 Q/JLSZS 0018S-2017 版本相比主要在以下方面进行了修订：

——前言增加污染物限量标准设定。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定的格式进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了国家强制性标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》和GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

本标准中铅指标限量设定为铅（以Pb计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中关于“调味品（食用盐、香辛料类除外）”铅（以Pb计）限量 1.0mg/kg 的规定。

本标准由伽力森主食企业（江苏）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：王钦民。

本标准于2017年8月发布，于2020年11月第一次修订。

固态复合调味料系列

1 范围

本标准规定了固态复合调味料系列的分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。
本标准适用于以第3章所列原辅料及工艺制成的非即食固态复合调味料系列（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。
凡是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 1535 大豆油
GB 1886.97 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-肌苷酸二钠
GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4481.2 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄铝色淀
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8885 食用玉米淀粉
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20884 麦芽糊精
GB 25542 食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸（氨基乙酸）
GB 25543 食品安全国家标准 食品添加剂 L-丙氨酸
GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29939 食品安全国家标准 食品添加剂 琥珀酸二钠
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 分类

表1产品分类

产品名称	配料	生产工艺
固态复合调味料I	味精、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、浓缩鸡汁、大豆油、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸（食品用香料）、琥珀酸二钠（食品用香料）、L-丙氨酸、二氧化硅、麦芽糊精、柠檬酸、柠檬黄铝色淀、食品用香精。	经干燥、粉碎、调配、筛选、包装等工艺制成的产品。
固态复合调味料II	味精、食用盐、白砂糖、5'-肌苷酸二钠、呈味核苷酸二钠、甘氨酸（食品用香料）、琥珀酸二钠（食品用香料）、L-丙氨酸、二氧化硅。	

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 味精应符合GB 2720的规定。
- 4.1.2 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 4.1.4 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 4.1.5 大豆油应符合GB/T 1535中“成品油”的规定。
- 4.1.6 5'-肌苷酸二钠应符合GB 1886.97的规定。
- 4.1.7 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 4.1.8 甘氨酸应符合GB 25542的规定。
- 4.1.9 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 4.1.10 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 4.1.11 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 4.1.12 麦芽糊精应符合GB 15203和GB/T 20884的规定。
- 4.1.13 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 4.1.14 柠檬黄铝色淀应符合GB 4481.2的规定。
- 4.1.15 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.16 浓缩鸡汁应符合附录A的规定。

4.2 感官要求与试验方法

产品的感官要求与试验方法应符合表2的规定。

表2 感官要求与试验方法

项目	要求	试验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀。	目视、口尝、鼻嗅。
组织形态	呈均匀粉末状，无结块。	
气味	具有产品应有的香味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

4.3 理化指标与试验方法

产品的理化指标与试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标与试验方法

项目		指标	试验方法
水分/（g/100g）	≤	10.0	GB 5009.3
氯化物（以Cl ⁻ 计）/（%）	≤	60.0	GB 5009.44
氨基酸态氮/（g/100g）	≥	0.5	GB 5009.235
总氮（以N计）/（g/100g）	≥	1.5	GB 5009.5
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.8	GB 5009.12
食品添加剂	应符合GB 2760 的规定。		

4.4 净含量及试验方法

产品的净含量按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行,试验方法按JJF 1070的规定进行。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品应按本标准检验合格,并出具合格证明后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为:感官要求、水分、氯化物、氨基酸态氮、净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验在下列情况之一时进行:

- 产品批量投产前;
- 正常生产每半年或停产3个月以上恢复生产时;
- 原料来源发生改变可能影响产品质量时;
- 食品安全监管部门提出要求时。

5.3.2 型式检验的项目为本标准规定的除4.1以外的全部要求。

5.4 组批与抽样

5.4.1 同一天、同一条生产线包装完好的同一规格的产品为一批次。

5.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取不少于1kg(不小于4个最小包装单位,用于净含量检验的样本另计)。

5.4.3 型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于2kg(不小于8个最小包装单位,净含量检验的样本另计)。

5.5 判定规则

5.5.1 产品经检验,检验项目的指标全部符合本标准的规定,判该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

Q/JLSZS 0018S-2020

5.5.2 检验项目的指标如有不符合本标准要求时,可在原批次产品中加倍抽取样本或用备检样本复检不合格项,复检如仍不符合标准规定,则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品的销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定,运输包装储运图形标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料和容器应清洁、干燥,符合食品卫生要求。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生,运输过程中应防止日晒、雨淋、重压,不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥处。产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7 保质期

自产品生产之日起,在本标准规定的贮运条件下,产品保质期为 18 个月。

附录 A

(规范性附录)

原、辅料的质量要求

A.1 浓缩鸡汁

A.1.1 浓缩鸡汁是以去骨鸡肉和水为原料，经预处理、水提取、浓缩、包装制成的产品。

A.1.2 浓缩鸡汁的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 浓缩鸡汁的质量要求

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽。
组织形态	具有本品种应有的组织形态。
滋味、气味	具有本品特有滋味、气味，无异味。
杂质	无正常视力可见杂质。
平均固体含量/ (g/100g)	≥ 30
脂肪含量/ (g/100g)	≤ 2.0
蛋白质含量/ (g/100g)	≥ 23.0
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4
镉 (以Cd计) / (mg/kg)	≤ 0.1
铬 (以Cr计) / (mg/kg)	≤ 1.0
N-二甲基亚硝胺/ (μg/kg)	≤ 3.0
菌落总数/(CFU/g)	≤ 25 000
大肠菌群/(CFU/g)	≤ 10
霉菌和酵母/(CFU/g)	≤ 10
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

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、单硬脂酸甘油酯、栀子黄或红曲黄色素、甘油、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠、碳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（以焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙中的几种为原料，添加或不添加单硬脂酸甘油酯、食用淀粉、食品用香精香料中的一种或几种）的几种经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚、辣椒红、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、蒜中的一种或多种）、食品用香精（肉味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、牛肉风味、蒜味中的一种或多种）中的几种、再加入酵母抽提物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、固态调味料（味精、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、浓缩鸡汁、大豆油、5'-肌苷酸二钠、L-丙氨酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、甘氨酸、麦芽糊精、柠檬酸、柠檬黄铝色淀、食品用香精中的几种）、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、蒜味一种或多种）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，特制订本企业标准，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。

漯河市欧阳柳南食品有限公司