413040S-2021

河南省俊杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

调味面制品

2021-12-08 发布　　2021-12-08 实施

河南省俊杰食品有限公司 发布

前　　言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省俊杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄俊杰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJS 0001S-2021，备案号：412592S-2021。

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、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、海藻糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、β-胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（泡打粉）（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）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、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）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁（熟制）、牛肉粉、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、D-异抗坏血酸钠、辐照或不辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种)、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、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）、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）、食用盐、白砂糖、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味中的一种或几种）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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.11 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.14 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.20 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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-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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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、青豆、蚕豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.27 乳酸应符合应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.29 海藻糖浆应符合 Q/AGSW 0002S，见附录 A 的规定。

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

2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.32 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.33 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.34 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.35 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.36 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.37 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、 月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.38 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。

2.1.39 咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.40 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。

2.1.41 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.42 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.43 复配膨松剂（泡打粉）（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）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.44 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.45 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.46 复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.47 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
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 -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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

备案编号：320885S-2021
备案日期：2021-04-19

Q/AGSW

江苏省奥谷生物科技有限公司企业标准

Q/AGSW 0002S-2021
代替 Q/AGSW 0002S-2019

复合糖浆（淀粉糖）

JSOB

2021-03-03 发布　　2021-04-20 实施

江苏省奥谷生物科技有限公司发布

前　言

本标准代替 Q/AGSW 0002S-2019，与原本相比，主要修改如下：

——修改了理化指标；

——更改了产品的保质期。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》的规定。

本标准中铅（以 Pb 计）≤0.4mg/kg，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》食糖及淀粉糖规定的铅（以 Pb 计）≤0.5mg/kg 的规定。

本标准由江苏省奥谷生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：楼志华、卢小红。

本标准于 2017 年 8 月首次发布，2019 年 3 月第一次修订，2021 年 3 月第二次修订。

Q/AGSW 0002S-2021

复合糖浆（淀粉糖）

1 范围

本标准规定了复合糖浆（淀粉糖）的分类、要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以麦芽糖（浆）、海藻糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、白砂糖为主要原料，经投料、混合、添加加工助剂植物活性炭脱色、离子交换、浓缩、包装制成的复合糖浆（淀粉糖）（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 食品中污染物限量

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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖

GB/T 20883-2017 麦芽糖

GB/T 20885-2007 葡萄糖浆

GB/T 23529 海藻糖

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

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]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

产品分为复合糖浆（Ⅰ型）DE 值≤30%；复合糖浆（Ⅱ型）30%＜DE 值≤40%；复合糖浆（Ⅲ型）40%＜DE 值≤58%；复合糖浆（Ⅳ型）DE 值＞58%

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求

4.1.1 麦芽糖（浆）、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖：应符合 GB 15203 的规定。

4.1.2 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

4.1.4 植物活性炭：应符合 GB 29215 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	无色、微黄色或棕黄色	取适量样品，在自然光线下，观察样品的状态和色泽，嗅闻气味，品尝滋味
组织形态	黏稠状透明液体	
气味与滋味	甜味温和、纯正，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标				试验方法
	Ⅰ型	Ⅱ型	Ⅲ型	Ⅳ型	
DE 值	≤30%	30%＜DE 值≤40%	40%＜DE 值≤58%	＞58%	GB/T 20885-2007 中 6.3
干物质（固形物），% ≥	70				GB/T 20883-2017 中 5.4
pH 值	3.5～7.0				GB/T 20883-2017 中 5.6
硫酸灰分，% ≤	0.3				GB/T 20883-2017 中 5.10
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4				GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5				GB 5009.11
二氧化硫残留量，g/kg ≤	0.04				GB 5009.34
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定				

4.4 净含量允差与试验方法

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》规定执行。试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量检测报告，方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、DE 值、干物质（固形物）、pH 值、硫酸灰分。

5.3 型式检验

5.3.1 有下列情况之一时必须进行型式检验：

a) 原辅料有较大变化时，可能影响产品质量时；

b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；

c) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；

d) 本次出厂检验结果与上次型式检验结果相比有较大差异时。

5.3.2 型式检验项目为本标准中 4.2、4.3、4.4 规定的全部项目。

5.4 组批和抽样

5.4.1 以同一天、同一批投料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.4.2 抽样

5.4.2.1 按表 3 规定随机抽取样本。

表 3 抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
＜50	2
50～100	4
＞100	6

5.4.2.2 槽车装产品每车必检。

5.4.2.3 桶装和槽车装产品应从液面 10cm 以下抽取样品，取样器应符合食品卫生标准。

5.4.2.4 槽车装产品每份取样量应不少于 2kg，桶装产品每份取样量应不少于 1kg；瓶装产品取样总量应不少于 2kg，型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

5.4.2.4 将抽取的样品混匀后分作两份，签封。粘贴标签，在标签上注明产品名称、生产厂厂名及地址、批号、取样日期及地点、取样人姓名。一份送化验室进行检验，另一份封存，保留半个月备查。

5.5 判定规则

5.5.1 样品经检验，检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品或该次型式检验为合格；

5.5.2 若有不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检合格则判该批产品或该次型式检验为合格；若复检结果仍有一项不符合标准要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。

5.5.3 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装应注明：产品名称、生产厂名称、地址、生产日期、保质期；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器（桶、槽车）应符合食品安全卫生要求。

6.2.2 包装容器（瓶、桶）应洁净、严密、无泄漏现象。

6.2.3 槽车应使用洁净的专用槽车。

6.3 运输

运输过程中应有防尘、防蝇、防止暴晒、雨淋等措施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质及其污染物混装、混运。装卸时应符合包装储运图示要求。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库内，堆放应离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上，不得与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混贮。按照先进先出的原则出库。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 9 个月。

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、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、海藻糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、β-胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（泡打粉）（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）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、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）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁（熟制）、牛肉粉、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、D-异抗坏血酸钠、辐照或不辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、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）、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）、食用盐、白砂糖、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味中的一种或几种）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。

河南省俊杰食品有限公司