



413039S-2021



长葛市颖欣食品厂企业标准

Q/CYS 0001S-2021

---

# 调味面制品

2021-12-08 发布

2021-12-08 实施

---

长葛市颖欣食品厂 发布

## 前 言

本标准由长葛市颖欣食品厂提出并起草。

本标准起草人：欧阳主才。

本标准自发布实施之日起替代：Q/CYS 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，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、麦芽糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、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）、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（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、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、添加一种或多种辐照香辛料（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、海苔粉、添加一种或多种液体或膏状食用香精（鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香卤汁香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精），再加入三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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、辣椒红油（辣椒经热的大豆色拉油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种粉状食用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、川粉香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、烧烤风味香精、酱香风味香精、蒜香风味香精、孜然风味香精）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 山药粉应符合 GB 19640 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 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.23 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.30 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.44 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.48 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.49 海苔粉应符合 GB 19643 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 <sup>-</sup> 计), %                                     | ≤ 4.2  | GB 5009.44  |
| 脂肪, g/100g                                                       | ≤ 25.0 | 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 <sub>1</sub> , μg/kg                                     | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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) <sup>a</sup> , g/kg | ≤ 0.06 | GB 5009.247 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg                                         | ≤ 0.6  | GB 22255    |
| 特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg                            | ≤ 0.2  | GB 5009.32  |
| 栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg                                          | ≤ 1.5  | GB 5009.149 |
| 姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg                                          | ≤ 0.5  | SN/T 4890   |

|                                                                                                                     |   |     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| $\beta$ -胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg                                                                                    | ≤ | 1.0 | GB 5009.83  |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> （以 $\text{PO}_4^{3-}$ 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；<br>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验；<br>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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数，CFU/g                  | 5                     | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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。

## 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、麦芽糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、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）、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油酯、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（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、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、添加一种或多种辐照香辛料（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、海苔粉、添加一种或多种液体或膏状食用香精（鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香卤汁香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精），再加入三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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、辣椒红油（辣椒经热的大豆色拉油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种粉状食用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、川粉香精、麻辣风味香精、香辣风味香精、烧烤风味香精、酱香风味香精、蒜香风味香精、孜然风味香精）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。

长葛市颖欣食品厂