



410385S-2021



郑州市小鹏食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2021

---

# 调味面制品

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

---

郑州市小鹏食品有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由郑州市小鹏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李小鹏。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZXS 0001S-2018（备案号：413342S-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、可可粉、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、泡打粉（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、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或两种）、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种）、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- $\alpha$ -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）、味精（谷氨酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸、青豆、熟芝麻中的一种或几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为：牛肉风味调味面制品、辣椒风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、羊肉风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品

## 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 生产用水应符合 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 黑糖糖浆应符合 Q/WJF0002S，附录 A 规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.20 食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶（月桂叶）】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 泡打粉应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.31 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.34 青豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.35 可可粉应符合 GB/T 20706 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、 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
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 25	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤ 3	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 <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6	GB 22255
<sup>a</sup> 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
<sup>a</sup> 茶多酚(以油脂中的儿茶素计)/(g/kg)	≤ 0.2	SN/T 3848
<sup>a</sup> 姜黄素/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 4890
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 3、同一功能的食品添加剂(抗氧化剂)混合使用，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 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789.15

注：<sup>a</sup> 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

ICS

# Q/WJF

## 广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2019



### 黑糖糖浆



2019-05-28 发布

2019-06-28 实施



广西美源生物科技食品有限公司 发布

## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》制订。  
本标准按GB/T 1.1—2009规定的格式编制。  
请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。  
本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继。  
本标准于2019年5月28日发布，2019年6月28日实施。

1/2 1/2 1/2

## 黑糖糖浆

### 1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、过滤、灌装、杀菌、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

### 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，仅所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 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定  
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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 13104—2014 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 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）  
GB/T 20882 果葡糖浆  
GB/T 20885 葡萄糖浆  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 35884 赤砂糖

### 3 要求

#### 3.1 原辅料要求

##### 3.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合 GB 17325 的规定。

##### 3.1.2 赤砂糖

应符合 GB/T 35884 的规定。

##### 3.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

#### 3.1.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽, 色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体、允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25°C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(ng/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(ng/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合GB 2762的规定

#### 3.4 生物指标

螨: 不得检出。

#### 4 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 6 检验方法

##### 6.1 感官要求

取适量的被测样品置于50mL烧杯中，在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。

## 6.2 理化指标

### 6.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

### 6.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

### 6.2.3 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

### 6.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

### 6.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

## 6.3 生物指标 螨

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

## 6.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 7.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括要求中的 3.2、3.3、3.4 和 4 规定的项目。

#### 7.5 判定规则

7.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

7.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

### 8 标签、标志、包装、运输

#### 8.1 包装

8.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

8.1.2 净含量应符合国家相关规定。

#### 8.2 标签、标志

8.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 8.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

#### 8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

## 编制说明

调味面制品是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、可可粉、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、泡打粉（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、食用玉米淀粉）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或两种）、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种】、食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种）、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- $\alpha$ -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）、味精（谷氨酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸、青豆、熟芝麻中的一种或几种进行调味，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》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。

郑州市小鹏食品有限公司