



410777S-2021



洛阳源氏食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2021

调味面制品

2021-04-21 发布

2021-04-21 实施

洛阳源氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳源氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴优国。

本标准自实施之日起替代 Q/LYS 0001S-2019（备案号：410602S-2019）。

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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、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）、复配甜味剂[以环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种]中的几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂{以环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯(BHT)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素E(dl- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物)、茶黄素、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种}、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅）、白芷、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、

甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味中的一种或几种）、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）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）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。

根据添加香精不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.24单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.25碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.26碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.27复配膨松剂、复配甜味剂、复配乳化剂应符合GB 26887的规定。
- 2.1.28豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.29特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.32酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.33香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.34食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.35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。
- 2.1.36植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油）应符合GB 2716的规定。
- 2.1.37白芷应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.38 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.40 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.42 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.43 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.44 焦磷酸二氢二钠应符合GB 25567的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合GB 25557的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合GB 25559的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钾应符合GB 25560的规定。
- 2.1.48 磷酸氢二铵应符合GB 30613的规定。
- 2.1.49 磷酸氢二钾应符合GB 25561的规定。
- 2.1.50 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.51 磷酸三钙应符合GB 25558的规定。
- 2.1.52 磷酸三钾应符合GB 25563的规定。

- 2.1.53 磷酸三钠应符合 GB 25565 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.57 磷酸氢二钠应符合 GB 25568 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸四钾应符合 GB 25562 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.62 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.63 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.64 聚偏磷酸钾应符合原国家卫计委《关于批准聚偏磷酸钾作为食品添加剂新品种等的公告》(2013 年 第 8 号)的规定。
- 2.1.65 焦磷酸一氢三钠应符合原卫生部《关于批准焦磷酸一氢三钠等 5 种食品添加剂新品种的公告》(2012 年 第 15 号)的规定。
- 2.1.66 酸式焦磷酸钙应符合原卫生部公告[2013]5 号的规定。
- 2.1.67 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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， 在自然光下观察其色泽和性状、检 查有杂质，嗅其气味，然后以温开 水漱口，品尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	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	≤ 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（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
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
茶多酚 ^a （以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
磷酸盐 ^a 〔以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计〕，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
二丁基羟基甲苯 ^a （以脂肪中的含量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.32
维生素E ^a ，g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
*铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定； ^a 仅适用于添加该添加剂的产品检验； 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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	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 ≤	150				GB 4789.15
^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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、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）、复配甜味剂[以环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精中的几种]中的几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂{以环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯(BHT)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素E(d1-α-生育酚、d-α-生育酚、混合生育酚浓缩物)、茶黄素、抗坏血酸(又名维生素C)、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精中的几种}、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅）、白芷、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯、孜然油中的一种或几种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）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》等有关规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳源氏食品有限公司

H N
Q B