



411351S-2021



河南省爽口佳食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2021

调味面制品

2021-06-23 发布

2021-06-23 实施

河南省爽口佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省爽口佳食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：秦丰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSS 0001S-2020（备案号：416935S-2020，2020-12-7 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，加入生活饮用水，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、红糖、白砂糖、黑糖糖浆（赤砂糖、果葡糖浆、生活饮用水）、可可粉、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、碳酸钙中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，然后切料、加入大豆油、菜籽油、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、白芷、橘皮（陈皮）、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、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、黑鸭风味香精、黄焖鸡味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精）、辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、孜然油、香叶油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的多种进行调味拌料、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

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 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 谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉）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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB 7101 的规定。

- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 葡萄糖基甜菊糖苷应符合原国家卫生计生委 2016 年第 8 号《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》的规定。
- 2.1.13 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 甘油 (丙三醇) 应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠 (溶液) 应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 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 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.33 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.39 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

- 2.1.40 香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 白芷、橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44 芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、黑鸭风味香精、黄焖鸡味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 花椒油、辣椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.47 大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.50 生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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，有韧性，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
脂肪, g/100g	≤ 25.0	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
^a 姜黄素，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
^a 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.6	GB 5009.97
^a 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），g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；b 仅适用于添加磷酸盐的产品。			
注 3：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	100	GB 4789.3
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
注：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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、红糖、白砂糖、黑糖糖浆（赤砂糖、果葡糖浆、生活饮用水）、可可粉、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、碳酸钙中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，然后切料、加入大豆油、菜籽油、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、迷迭香、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、白芷、橘皮（陈皮）、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、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、黑鸭风味香精、黄焖鸡味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精）、辣椒油、花椒油、大蒜油、生姜油、八角茴香油、小茴香油、孜然油、香叶油、辣椒油树脂、乙基麦芽酚中的多种进行调味拌料、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。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，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。