



411463S-2021



扶沟县雯丽食品厂企业标准

Q/FWS 0001S-2021

调味面制品

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

扶沟县雯丽食品厂 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由扶沟县雯丽食品厂提出并起草。

本标准起草人：王俊杰。

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、食用玉米淀粉、魔芋粉、生活饮用水、食用盐、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、食用葡萄糖、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）、谷氨酸钠（味精）、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、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[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的两种或以上为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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、青豆、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[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的两种或以上为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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粉（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、月桂叶、蒜粉、葱粉）、白芷粉、添加一种或多种食品用香精（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）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或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。

根据添加原辅料不同产品可分为不同产品。

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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.10 黑糖糖浆应符合 Q/WJ F0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.11 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.16 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.36 香辛料粉(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、月桂叶、蒜粉、葱粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.38 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)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 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。
- 2.1.40 植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油)应符合 GB 2716 的规定。

2.1.41 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.42 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 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
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
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
总磷酸盐 ^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、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 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	100	1000	GB 4789. 10 第二法
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

ICS

Q/WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准



Q/WJF 0002S—2018
代替 Q/ WJF 0002S-2016

黑糖糖浆



2018-12-01 发布



2018-12-28 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2018

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2018年12月1日发布，2018年12月28日实施。

Q/WJF 0002S—2018

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的产品分类、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、食用葡萄糖、饮用水、食品用香精（详见第3章），经加热、调配（或不调配）、灌装、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 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
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 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 20880 食用葡萄糖
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 30616 食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 35884 赤砂糖

3 产品分类

3.1 黑糖糖浆（I）

配料：浓缩甘蔗汁。

3.2 黑糖糖浆（II）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖。

Q/WJF 0002S—2018

3.3 黑糖糖浆（Ⅲ）

浓缩甘蔗汁、食品用香精。

3.4 黑糖糖浆（Ⅳ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水。

3.5 黑糖糖浆（Ⅴ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、食品用香精。

3.6 黑糖糖浆（Ⅵ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水、食品用香精。

3.7 黑糖糖浆（Ⅶ）

配料：浓缩甘蔗汁、赤砂糖、果葡糖浆、食用葡萄糖。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 浓缩甘蔗汁

应符合GB 17325的规定。

4.1.2 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

4.1.3 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

4.1.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 食品用香精

应符合GB 30616的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

Q/WJF 0002S—2018

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

4.3 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（以还原糖计）/(g/100g)	≥ 30
pH（23-25° C，稀释至Brix=10浓度溶液测定）	≤ 4.0~6.0
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.4
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

5 食品添加剂

- 5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 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。

7.2 理化指标

7.2.1 干物质（固形物）

按GB/T 20885规定的方法测定。

7.2.2 总糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

Q/WJF 0002S—2018

7.2.3 pH 值

按GB 5009.237规定的方法测定。

7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

7.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 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1 kg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1 kg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。

8.3 出厂检验

8.3.1 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。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH 值。

8.4 型式检验

8.4.1 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：

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

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 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。

8.5.2 检验结果中如有不符合本标准要求时，对不符合项目可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果仍有不符合本标准规定时，判定该批产品不合格。

Q/WJF 0002S—2018

9 标签、标志、包装、运输

9.1 包装

- 9.1.1 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。
- 9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

9.2 标签、标志

- 9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。
- 9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.3 运输

- 9.3.1 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。
- 9.3.2 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。

9.4 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。

9.5 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

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、食用玉米淀粉、魔芋粉、生活饮用水、食用盐、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、食用葡萄糖、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）、谷氨酸钠（味精）、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、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[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的两种或以上为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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、青豆、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[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的两种或以上为主要原料，添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠（味精）、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粉（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、月桂叶、蒜粉、葱粉）、白芷粉、添加一种或多种食品用香精（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）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或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》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。

扶沟县雯丽食品厂