



412224S-2021



扶沟县福星食品有限公司企业标准

Q/FFS 0001S-2021

调味面制品

2021-09-23 发布

2021-09-23 实施

扶沟县福星食品有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县福星食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳钟山。

本标准自发布实施日起替代 Q/FFS 0001S-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，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、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-α-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）、特丁基对苯二酚、芝麻、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味），再加入三氯蔗糖、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、添加一种或多种咸味食用粉状香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味）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。

根据原料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定，其中葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》的规定。
- 2.1.13 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.16 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）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 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.27 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.28 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.29 小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.30 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.31 蒜粉应符合 DB37/T 1474 的规定。
- 2.1.32 咸味食用粉状香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味）、咸味食用香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味）应符合 GB 30616 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，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以
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，无异味	

杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物，有韧性	温开水漱口，品尝其滋味
----	---------------------	-------------

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 $\leq$	24.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), g/100g $\leq$	4.2	GB 5009.44
脂肪, g/100g $\leq$	25	GB 5009.6
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g $\leq$	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g $\leq$	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg $\leq$	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg $\leq$	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计) ^a , g/kg $\leq$	1.6	GB 5009.97
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) ^a , g/kg $\leq$	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg $\leq$	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量 计) ^a , g/kg $\leq$	0.2	GB 5009.32
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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
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 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、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、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、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-α-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）、特丁基对苯二酚、芝麻、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味），再加入三氯蔗糖、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、添加一种或多种咸味食用粉状香精（麻辣风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、猪肉风味、香甜风味）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，制订了本企业标准，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。

扶沟县福星食品有限公司