



412862S-2022



洛阳源氏食品有限公司企业标准

Q/LYS 0001S-2022

调味面制品

2022-10-12 发布

2022-10-12 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：谭铭坚。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LYS 0001S-2021，备案号：410777S-2021。

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、食用大豆粕、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、结晶果糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、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)（作抗氧化剂使用）、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、月桂叶（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、小龙虾味中的一种或几种）、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(酪朊酸钠)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 复配甜味剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 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 20886.2 的规定。
- 2.1.33 香辛料应符合 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 1886.358 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 1886.328 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.48 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.49 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 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 1886.332 的规定。
- 2.1.52 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 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 1886.335 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 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）和 GB 1886.325 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）和 GB 1886.348 的规定。

2.1.66 酸式焦磷酸钙应符合原卫生部公告[2013]5 号和 GB 1886.326 的规定。

2.1.67 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.68 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.69 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.70 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

2.1.71 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB15203 的规定。

2.1.72 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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，无酸败、霉味等异味	
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
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27	GB 5009.6
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 ^a (以油脂中的含量计), g/kg \leq	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a (以脂肪中的含量计), g/kg \leq	0.1	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg \leq	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg \leq	0.5	SN/T 4890
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg \leq	0.2	SN/T 3848
磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg \leq	5.0	GB 5009.256
维生素 E ^a , g/kg \leq	0.2	GB 5009.82
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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
霉菌, CFU/g \leq	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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、食用大豆粕、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、结晶果糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、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（酪氨酸钠）、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（酪氨酸钠）、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)（作抗氧化剂使用）、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（酪氨酸钠）、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、月桂叶（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、小龙虾味中的一种或几种）、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《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，作为组织生产、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。

洛阳源氏食品有限公司