



412944S-2022

修武县中灵食品有限公司企业标准

Q/XZL 0001S-2022

调味面制品

2022-10-21 发布

2022-10-21 实施

修武县中灵食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县质量技术监督检验测试中心和修武县中灵食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王颐蓉、虞海波。

本标准自发布实施日起替代 XZL 0001S-2020(备案号 414297S-2020)。

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、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油(丙三醇)、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)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、添加一种或多种辐照香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮)、添加一种或多种咸味食用液体香精(牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味),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)、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、谷氨酸钠、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁、豌豆(油炸类)中的一种或几种、添加一种或多种咸味食用粉状香精或者膏状香精(牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味),经配料、挤压熟制、成型、杀菌、调味、包装(抽真空或非抽真空)、装箱制成的即食型调味面制品。

根据添加原料的不同,产品分为牛肉风味调味面制品、辣椒风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、羊肉风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品。

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 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。

2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.18 咸味食用粉状香精、膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.26 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.27 熟芝麻、葵瓜子仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.28 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

2.1.29 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.30 豌豆（油炸类）应符合 GB/T 22165 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	具有该品种应有的性状	从样品中取出适量内容物，置于洁净的白色瓷盘中，用镊子翻动，在自然光条件下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用温开水漱口，尝其滋味。
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	
气、滋味	具有本品固有的气味和滋味，无酸败，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 $\leq$	干制品	湿制品	GB 5009.3 直接干燥法
	18.0	24.0	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g $\leq$	3.0		GB 5009.229 冷溶剂自动电位滴定法
脂肪, g/100g $\leq$	27.0		GB 5009.6 索氏抽提法

氯化物（以 Cl^- 计），%	$\leq$	4.0	GB 5009.44 电位滴定法
过氧化值（以脂肪计），g/100g	$\leq$	0.25	GB 5009.227 滴定法
环己基氨基磺酸钠 ^a （甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计），g/kg	$\leq$	1.6	GB 5009.97
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	$\leq$	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中含量计），g/kg	$\leq$	0.2	GB 5009.32
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	$\leq$	0.06	GB 5009.247
总砷（以 As 计），mg/kg	$\leq$	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	$\leq$	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ， $\mu\text{g/kg}$	$\leq$	5.0	GB 5009.22
姜黄素 ^a ，g/kg	$\leq$	0.5	SN/T 4890
注：*铅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）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物限量

理化指标应符合表 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	102	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	干制品	湿制品		GB 4789.15
		50	150		
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 第二法
注：1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。					
2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。					

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 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

出厂检验项目包括：：感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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，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、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）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、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）、添加一种或多种咸味食用液体香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味），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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种、添加一种或多种咸味食用粉状香精或者膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味），经配料、挤压熟制、成型、杀菌、调味、包装（抽真空或非抽真空）、装箱制成的即食型调味面制品。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，特制订本企业标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

修武县中灵食品有限公司