



412979S-2022



河南天中胖哥食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2022

---

# 调味面制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

---

河南天中胖哥食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南天中胖哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：钟光卫。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HTS 0001S-2018，备案号：412988S-2018。

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、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、乳粉、麦芽糊精、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、玉米淀粉）、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味中的一种或几种）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、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果（核桃、腰果）、干果（葡萄干）、可可粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、八角茴香精油香精、肉桂精油香精中的一种或几种）、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、葡萄糖、甘油（丙三醇）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、乙基麦芽酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、辣椒红、姜黄、栀子黄、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）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。

根据添加原辅料及香精不同分为不同口味的调味面制品。

## 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 姜黄应符合 GB 1886.60 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.26 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂 1 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.37 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.38 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.39 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.40 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.41 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.42 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.43 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.47 没食子酸丙酯应符合 GB 1886.14 的规定。
- 2.1.48 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.49 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.52 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.53 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.54 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.55 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.56 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.57 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.58 复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.59 马铃薯粉、大米粉、燕麦粉、荞麦粉、黑米粉、薏仁粉、高粱粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.60 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.61 巧克力应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.62 坚果应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.63 干果应符合 GB 16325 的规定。

- 2.1.64 菠菜粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.65 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.66 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.67 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.68 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.69 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.70 橄榄油应符合 GB/T 23347 的规定。
- 2.1.71 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.73 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.74 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.75 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.76 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.77 氧化淀粉应符合 GB 29927 的规定。
- 2.1.78 氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.79 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.80 酸处理淀粉应符合 GB 29928 的规定。
- 2.1.81 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.82 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.83 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              | 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 <sup>-</sup> 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 <sub>1</sub> , μg/kg                                                                                                 | ≤ | 5.0  | GB 5009.22  |
| 环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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) <sup>a</sup> , g/kg                                                             | ≤ | 0.06 | GB 5009.247 |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                     | ≤ | 0.6  | GB 22255    |
| 特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg                                                                                        | ≤ | 0.2  | GB 5009.32  |
| 没食子酸丙酯 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg                                                                                         | ≤ | 0.1  | GB 5009.32  |
| 茶多酚 <sup>a</sup> (以油脂中的儿茶素计), g/kg                                                                                           | ≤ | 0.2  | SN/T 3848   |
| 栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                      | ≤ | 1.5  | GB 5009.149 |
| 姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg                                                                                                      | ≤ | 0.5  | SN/T 4890   |
| 磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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;<br>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验;<br>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 <sup>a</sup> 及限量 |   |                 |                 | 检验方法       |
|-----------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
|                             | n                     | c | m               | M               |            |
| 菌落总数，CFU/g                  | 5                     | 1 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2  |
| 大肠菌群，CFU/g                  | 5                     | 2 | 10              | 10 <sup>2</sup> | 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10 |
| 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。

## 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、红糖、黑糖糖浆（浓缩甘蔗汁）、大豆膳食纤维粉、燕麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、薏仁粉、绿豆粉、红豆粉、紫米粉、青稞粉、高粱粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、黑豆粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、可可粉、蒜粉、菠菜粉、乳粉、麦芽糊精、葡萄糖、酵母抽提物、醋酸酯淀粉、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、酸处理淀粉、氧化淀粉、氧化羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、改性大豆磷脂、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配膨松剂 2（碳酸氢钠、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、玉米淀粉）、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味中的一种或几种）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、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、香辛料[辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、香叶(月桂叶)中的一种或几种]、白芷、食用盐、白砂糖、巧克力、酵母抽提物、芝麻、豌豆、花生、坚果（核桃、腰果）、干果（葡萄干）、可可粉、麦芽糊精、葡萄糖、酸菜、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味、迷迭香风味、葱香风味、蒜香风味、芝麻风味、苹果风味、香蕉风味、草莓风味、芒果风味、桔子风味、葡萄风味、西瓜风味、奶香风味、巧克力风味、花生风味、八角茴香精油香精、肉桂精油香精中的一种或几种）、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、葡萄糖、甘油（丙三醇）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、茶多酚、乙基麦芽酚、柠檬酸脂肪酸甘油酯、没食子酸丙酯、抗坏血酸棕榈酸酯、辣椒红、姜黄、栀子黄、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）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。

河南天中胖哥食品有限公司