



412983S-2022



开封劲松食品有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2022

调味面制品

2022-11-01 发布

2022-11-01 实施

开封劲松食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封劲松食品有限公司提出。

本标准由开封劲松食品有限公司起草。

本标准主要起草人：毛劲松、何文杰。

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，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉中的一种或几种，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、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-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，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、花生仁、含特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、香叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、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）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味、迷迭香风味、蒜香风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、奥尔良风味中的一种或几种）、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- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、熟芝麻、咸味粉状香精（配料含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味、迷迭香风味、蒜香风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、奥尔良风味中的一种或几种）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。

根据原料不同可分为：牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、鱼肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、黑鸭风味调味面制品、迷迭香风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、甜香风味调味面制品、爆辣风味调味面制品、五香风味调味面制品、烧烤风味调味面制品、奥尔良风味调味面制品。

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 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.16 甘油(丙三醇)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(甜蜜素)应符合 GB1886.37 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 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。
- 2.1.23 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 咸味食用香精(牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味、迷迭香风味、蒜香风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、奥尔良风味)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 丁香应符合 GB 22300 的规定。
- 2.1.31 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒、甘草、肉豆蔻、香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.33 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.40 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.42 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.43 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.46 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.47 青豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.48 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.51 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.52 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 山药粉应符合 NY/T 2984 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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) ≤	24	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计)/(%) ≤	4.0	GB 5009.44
脂肪/(g/100g) ≤	27.0	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g) ≤	3	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g) ≤	0.25	GB 5009.227
总砷(以As计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg) ≤	5	GB 5009.22
^a 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg) ≤	1.6	GB 5009.97
^a 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)/(g/kg) ≤	0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg) ≤	0.6	GB 22255
^a 茶多酚(以油脂中儿茶素计)/(g/kg) ≤	0.2	SN/T 3848
^a 姜黄素/(g/kg) ≤	0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
^a 特丁基对苯二酚(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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 3、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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉中的一种或几种，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、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- 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，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、花生仁、含特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、香叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、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）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味、迷迭香风味、蒜香风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、奥尔良风味中的一种或几种）、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、熟芝麻、咸味粉状香精（配料含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味、迷迭香风味、蒜香风味、甜香风味、爆辣风味、五香风味、烧烤 风味、奥尔良风味中的一种或几种）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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封劲松食品有限公司