



413187S-2022



新乡市博龙食品有限公司企业标准

Q/XBS 0001S-2022

调味面制品

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

新乡市博龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市博龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛文其。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XBS 0001S-2019 ， 备案号：412140S-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，加入生活饮用水，辅以大豆膳食纤维粉、大豆粉、山药粉、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、红曲黄色素、姜黄素、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠）、复配膨松剂（无铝泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、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）、乙基麦芽酚中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辐照香辛料（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、丁香、砂仁、高良姜、月桂叶、胡椒粉、山奈、肉豆蔻、芝麻中的一种或几种）、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、葱香风味、香辣风味、川辣风味、泡椒风味、黑鸭风味、五香风味、蒜香风味、烧烤风味中的一种或几种），再加入复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜）、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）、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、食用葡萄糖、咸味食用粉状香精（麻辣风味、鸡肉风味、牛肉粉末香精、猪肉风味、香甜风味、葱香风味、香辣风味、川辣风味、泡椒风味、黑鸭风味、五香风味、蒜香风味、烧烤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 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 复配甜味剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 复配膨松剂（无铝泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 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 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.29 咸味食用香精、咸味食用粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.35 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.28 蒜粉、洋葱粉、姜粉、辐照香辛料（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、丁香、砂仁、高良姜、月桂叶、胡椒粉、山奈、肉豆蔻、芝麻）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 姜黄应符合 GB 1886.60 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

色泽	具有该产品应有的色泽	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
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 -L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) ^a , g/kg	≤	0.06 GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.6 GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a (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
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.5 SN/T 4890
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 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; 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	≤	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，加入生活饮用水，辅以大豆膳食纤维粉、大豆粉、山药粉、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、食用葡萄糖、红曲黄色素、姜黄素、姜黄、栀子黄、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、碳酸氢钠）、复配膨松剂（无铝泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、食用玉米淀粉）、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）、乙基麦芽酚中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、蒜粉、洋葱粉、姜粉、辐照香辛料（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、丁香、砂仁、高良姜、月桂叶、胡椒粉、山奈、肉豆蔻、芝麻中的一种或几种）、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、葱香风味、香辣风味、川辣风味、泡椒风味、黑鸭风味、五香风味、蒜香风味、烧烤风味中的一种或几种），再加入复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜）、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）、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、食用葡萄糖、咸味食用粉状香精（麻辣风味、鸡肉风味、牛肉粉末香精、猪肉风味、香甜风味、葱香风味、香辣风味、川辣风味、泡椒风味、黑鸭风味、五香风味、蒜香风味、烧烤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》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。

新乡市博龙食品有限公司