



413188S-2022



民权佳龙食品有限公司企业标准

Q/MQJL 0001S-2022

调味面制品

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

民权佳龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由民权佳龙食品有限公司提出。

本标准由民权佳龙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李演文。

本标准自实施之日起替代Q/MQJL 0001S-2019（备案号：412393S-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，按比例加入食用盐、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、呈味核苷酸二钠（I+G）、泡打粉（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）中的几种，添加生活饮用水，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，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮），添加咸味食用液体香精（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、烧烤风味中的一种或多种），再加入熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种，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）、呈味核苷酸二钠（I+G）、谷氨酸钠中的一种或几种，添加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、烧烤风味中的一种或几种）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：牛肉味调味面制品、鸡肉味调味面制品、蒜香味调味面制品、香辣味调味面制品、甜香味调味面制品、爆辣味调味面制品、五香味调味面制品、烧烤味调味面制品、泡椒味调味面制品、麻辣味调味面制品、火锅味调味面制品、芝麻味调味面制品、番茄味调味面制品、酱香味调味面制品、藤椒味调味面制品、黑胡椒风味调味面制品、黑椒味调味面制品、咸辣味调味面制品、酸辣味调味面制品。

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 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 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-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(纽甜)应符合GB 29944的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠应符合GB 1886.306的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠（I+G）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 咸味食用液体香精及咸味食用粉状香精、膏状香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.20 香辛料应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸-δ-内酯应符合GB 7657的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.27 泡打粉应符合GB 1886.245的规定。
- 2.1.28 豌豆（油炸类）应符合GB/T 22165的规定。
- 2.1.29 熟芝麻、葵瓜子仁应符合GB 19300的规定。
- 2.1.30 核桃仁应符合LY/T 1922和GB 19300的规定。
- 2.1.31 花生应符合GB/T 1532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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
组织状态	具有产品应有的组织状态	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
脂肪, g/100g	≤ 27. 0	GB 5009. 6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4. 0	GB 5009. 44
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
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0. 5	SN/T 4890
磷酸盐 ^a [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计], g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
*铅指标严于食品安全国家标准 2762 的规定; ^a 仅适用于添加该添加剂的产品检验; 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	100	1000	GB 4789. 10

霉菌，CFU/g	≤	150	GB 4789. 15
^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 中带馅(料)面米制品的规定；污染物限量应符合 GB2762 中带馅(料)面米制品的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、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

调味面制品是以小麦粉为主要原料，按比例加入食用盐、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、呈味核苷酸二钠（I+G）、泡打粉（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）中的几种，添加生活饮用水，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，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮），添加咸味食用液体香精（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、烧烤风味中的一种或多种），再加入熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种，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）、呈味核苷酸二钠（I+G）、谷氨酸钠中的一种或几种，添加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、烧烤风味中的一种或几种）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。

民权佳龙食品有限公司