



413209S-2022



开封市文军食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2022

---

# 调味面制品

2022-11-23 发布

2022-11-23 实施

---

开封市文军食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市文军食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市文军食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘闪闪、吴国庆。

本标准自发布实施日起替代 Q/KWS 0001S-2021(备案号：412628S-2021)。

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，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、食用盐、豌豆、黄豆粉、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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）、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、芝麻、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）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠、味精中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

根据原料不同可分为不同的产品。

## 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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 0460 的规定。
- 2.1.6 黄豆粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.36 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.37 香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）应符合 GB 30616

的规定。

2.1.39 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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    | 具有该产品应有的色泽               | 取适量试样平摊于洁净的白瓷盘中, 在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味 |
| 组织形态  | 具有该产品应有的组织形态             |                                                        |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味, 无酸败、霉味等异味 |                                                        |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质              |                                                        |

## 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                                                      | ≤ 27.0 | 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 |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg                                    | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| <sup>a</sup> 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  |
| <sup>a</sup> 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 |
| <sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg                                         | ≤ 0.6  | GB 22255    |
| <sup>a</sup> 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg                           | ≤ 0.2  | GB 5009.32  |
| <sup>a</sup> 姜黄素, g/kg                                          | ≤ 0.5  | SN/T 4890   |

|                                                                                                                            |   |     |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-------------|
| <sup>a</sup> 栀子黄, g/kg                                                                                                     | ≤ | 1.5 | GB 5009.149 |
| <sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg                                                                                                  | ≤ | 1.0 | GB 5009.83  |
| <sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg                                                                 | ≤ | 5.0 | GB 5009.256 |
| 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；<br>3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）混合使用，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 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | GB 4789.10      |
| 霉菌, CFU/g ≤                             | 150                   |   |                 |                 | GB 4789.15      |
| 注: <sup>a</sup> 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）  
面食制品的规定； 污染物限量应符合 GB 2762 中带馅（料）面食制品的规定；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、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、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，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、食用盐、豌豆、黄豆粉、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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）、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、芝麻、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）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠、味精中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。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。

开封市文军食品有限公司