



413031S-2022



洛阳千翼食品有限公司企业标准

Q/LQS 0002S-2022

调味面制品

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

洛阳千翼食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳千翼食品有限公司提出。

本标准由洛阳千翼食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邓英卫。

本标准自实施之日起替代Q/LQS 0002S-2019（备案号：413190S-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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、大豆分离蛋白、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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）、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、复配膨松剂（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）、赤藓糖醇、木糖醇、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食品用香精]中的几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食品用香精]、氯化镁、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯(BHT)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E(d1- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物)、茶黄素、抗坏血酸(又名维生素 C)、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食醋、白酒、味精、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、甘草抗氧化物、酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种、添加一种或多种香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅]、白芷、食品用香精(牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、番茄味、酱香味、藤椒味、黑胡椒风味、黑椒味、咸辣味、酸辣味中的一种或几种)、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)、植物油(大豆油、菜籽

油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.7 红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.8 黑糖糖浆应符合GB 15203的规定。
- 2.1.9 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.11 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.14 甘油(丙三醇)应符合GB 29950的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合GB 1886.173的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠(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 味精应符合GB 2720的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合GB/T 22494的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠(酪朊酸钠)应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合GB 1886.245的规定，复配甜味剂、复配乳化剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.28 豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、芝麻、大豆应符合GB 19300的规定。
- 2.1.29 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合GB 1886.28的规定。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.33 香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅]应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.34 食品用香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油)应符合GB 2716的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。
- 2.1.38 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉应符合GB 31637的规定。
- 2.1.39 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.40 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。
- 2.1.41 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。
- 2.1.42 磷脂应符合GB 28401的规定。
- 2.1.43 磷酸应符合GB 1886.15的规定。
- 2.1.44 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333的规定。
- 2.1.47 磷酸二氢钾应符合GB 1886.337的规定。
- 2.1.48 磷酸氢二铵应符合GB 1886.331的规定。
- 2.1.49 磷酸氢二钾应符合GB 1886.334的规定。
- 2.1.50 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.51 磷酸三钙应符合GB 1886.332的规定。

- 2.1.52 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.53 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.54 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.55 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.56 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.57 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.58 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.59 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.60 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.61 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.62 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.63 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.64 大豆分离蛋白 GB 20371 的规定。
- 2.1.65 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.66 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.67 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.68 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.69 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.70 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.71 氯化镁应符合 GB 25584 的规定。
- 2.1.72 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.73 丁基羟基茴香醚（BHA）应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.74 二丁基羟基甲苯（BHT）应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.75 甘草抗氧化物应符合 GB 1886.89 的规定。
- 2.1.76 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.77 聚偏磷酸钾应符合 GB1886.325 的规定。
- 2.1.78 焦磷酸一氢三钠应符合 GB1886.348 的规定。
- 2.1.79 酸式焦磷酸钙应符合 GB1886.326 的规定。
- 2.1.80 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.81 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.82 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.83 麦芽糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.84 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.85 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.86 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.87 维生素 E(dl- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物)应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.88 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 的规定。
- 2.1.89 抗坏血酸(又名维生素 C)应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.90 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.91 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.92 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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组织形态、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
组织形态	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	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
栀子黄 ^a ， g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
茶多酚 ^a （以油脂中儿茶素计）， g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
磷酸盐 ^a [以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计]， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
二丁基羟基甲苯 ^a （以脂肪中的含量计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚(BHA) ^a （以脂肪中的含量计）， g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
维生素 E ^a ， g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
*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、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 ¹	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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯变性淀粉、食用玉米变性淀粉、食用马铃薯变性淀粉、大豆分离蛋白、改性大豆磷脂、酶解大豆磷脂、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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）、味精、谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、复配膨松剂（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）、赤藓糖醇、木糖醇、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食品用香精]中的几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食品用香精]、氯化镁、麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、二丁基羟基甲苯（BHT）、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（dl- α -生育酚、d- α -生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食醋、白酒、味精、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、甘草抗氧化物、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯中的几种、添加一种或多种香辛料[辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅]、白芷、食品用香精（牛肉味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、番茄味、酱香味、藤椒味、黑胡椒风味、黑椒味、咸辣味、酸辣味中的一种或几种）、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）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）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。

洛阳千翼食品有限公司

H N
Q B