



410197S-2022



河南省乐香源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

调味面制品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

河南省乐香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省乐香源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭寅。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLS 0001S-2019(备案号：412509S-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，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、食用葡萄糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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、食用玉米淀粉）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型，加入大豆油、菜籽油、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、橘皮（陈皮）、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、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、芝麻、食用香精（肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油、乙基麦芽酚中的多种进行调味、包装加工而成的即食调味面制品。

根据所用原辅料不同，可分为不同类别。

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 谷物杂粮粉应符合 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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.9 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.12姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.13红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.19葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22N-[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。
- 2.1.23乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.26D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.28六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.30大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.33茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.34香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35橘皮（陈皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.36谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.37酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.38食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.41大蒜油应符合 GB 1886.272 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.42八角茴香油应符合 GB 1886.140 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.43辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.44生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油应符合 GB 29938 的规定。

2.1. 45乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，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	≤ 24.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.2	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
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
^a 茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
^a 环己基氨基磺酸钠 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
^a 纽甜, g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
^b 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 仅适用于添加该食品添加剂的产品; b 仅适用于添加磷酸盐的产品。

注 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	100	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
注: a样品的采样和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、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，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、食用葡萄糖、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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、食用玉米淀粉）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型，加入大豆油、菜籽油、特丁基对苯二酚、茶多酚、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、橘皮（陈皮）、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、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、芝麻、食用香精（肉味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、香辛型香精中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、大蒜油、八角茴香油、辣椒油树脂、生姜油、小茴香油、孜然油、香叶油、乙基麦芽酚中的多种进行调味、包装加工而成的即食调味面制品。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》的有关规定制订本企业标准，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。

河南省乐香源食品有限公司