



410222S-2022



延津县绿康食品厂企业标准

Q/YLS 0001S-2022

调味面制品

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

延津县绿康食品厂 发布

前　　言

本标准由延津县绿康食品厂提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、延津县绿康食品厂。

本标准主要起草人：李博、刘世勋、郑杰昌。

本标准自发布实施日起替代Q/YLS 0001S-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，辅以生活饮用水、食用盐、白砂糖、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、姜黄、红曲红、乳酸钠中的几种，经挤压膨化、切制成型，再添加食用大豆油、食用菜籽油、黑糖糖浆、香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种）、食用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、烤牛肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、食用葡萄糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠、味精、辣椒红中的几种进行调味、包装加工而成的即食调味面制品。

根据口味不同分为：牛肉味面制品、麻辣味面制品、鸡肉味面制品、烤牛肉味面制品、烧烤味面制品、香葱味面制品、猪肉味面制品、羊肉味面制品、香辣面制品、甜辣面制品、麻辣面制品、海鲜味面制品、海鲜味面制品。

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 复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 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 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.10 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.15 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 黑糖糖浆应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、烤牛肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精中的一种或几种）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	具有产品应有的性状	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的的气味和滋味，无酸败，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出 10g，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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	干制品	湿制品	GB 5009.3
	18	24	
氯化物(以 Cl ⁻ 计)，%	4.2		GB 5009.44
脂肪，g/100g	25		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 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 ^a , g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 22255
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.7	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83

注1: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;

注2: a指标仅适用于添加该添加剂的产品;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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、白砂糖、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、玉米淀粉）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、姜黄、红曲红、乳酸钠中的几种，经挤压膨化、切制成型，再添加食用大豆油、食用菜籽油、黑糖糖浆、香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉、孜然粉、桂皮粉、小茴香粉、草果粉、姜粉、蒜粉、丁香粉、砂仁粉、藤椒粉中的一种或几种）、食用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、羊肉香精、烤牛肉香精、香辣味香精、麻辣香精、川辣香精、香甜香精、烧烤味香精、黑鸭风味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、食用葡萄糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠、味精、辣椒红中的几种进行调味、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，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。

延津县绿康食品厂

