



413400S-2022



许昌非凡食品有限公司企业标准

Q/XFS 0001S-2022

调味面制品

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

许昌非凡食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌非凡食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴放新。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XFS 0001S-2022，备案号：411080S-2022。

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，按比例加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、可可粉、麦芽糖浆、酿造酱油、黑糖糖浆、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠、乙基麦芽酚中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、辣椒红、特丁基对苯二酚、豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁、添加一种或多种辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、辣椒、花椒、孜然、蒜粉、葱粉、姜粉、添加一种或多种液体或膏状食用香精（鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香卤汁香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精），再加入复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、味精、食醋、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种粉状食用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末、川粉香精、麻辣风味、香辣风味、烧烤风味、酱香风味、蒜香风味、孜然风味）、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）、酵母抽提物中的几种进行手工调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

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 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉、高粱粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.39 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 香辛料（八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

- 2.1.42 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.43 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.44 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.46 液体或膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.48 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。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.52 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.54 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.55 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.56 味精应符合 GB 2720 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

特丁基对苯二酚、

项 目	指标	检验方法
水分, g/100g $\leq$	24.0	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）， % $\leq$	4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g $\leq$	27	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g $\leq$	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 ， μ g/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
栀子黄 ^a ， g/kg	≤	1. 5	GB 5009. 149
姜黄素 ^a ， g/kg	≤	0. 5	SN/T 4890
β -胡萝卜素 ^a ， g/kg	≤	1. 0	GB 5009. 83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5. 0	GB 5009. 256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； 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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。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，按比例加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、可可粉、麦芽糖浆、酿造酱油、黑糖糖浆、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠、乙基麦芽酚中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、辣椒红、特丁基对苯二酚、豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁、添加一种或多种辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（八角、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、辣椒、花椒、孜然、蒜粉、葱粉、姜粉、添加一种或多种液体或膏状食用香精（鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香卤汁香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精），再加入复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、味精、食醋、辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种粉状食用香精（牛肉精粉、鸡肉精粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末、川粉香精、麻辣风味、香辣风味、烧烤风味、酱香风味、蒜香风味、孜然风味）、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）、酵母抽提物中的几种进行手工调味，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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、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。

许昌非凡食品有限公司