



410265S-2022



驻马店大师哥食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2022

调味面制品

2022-01-26 发布

2022-01-26 实施

驻马店大师哥食品有限公司 发布

前　　言

本标准由驻马店大师哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓美仁。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZDS 0001S-2018。

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、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、麦芽糖浆、酿造酱油、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、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、甜蜜素、葡萄糖、纽甜）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、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（味精）、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（葡萄糖、三氯蔗糖、甜蜜素）、复配甜味剂（葡萄糖、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（辣椒经热的大豆色拉油炸制而成）、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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 果葡糖浆 GB/T 20882 和 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 大豆色拉油应符合 GB 2716 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 桔子黄应符合 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(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)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 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 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。
- 2.1.30 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.38 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 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。

- 2.1.40 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.41 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.42 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.43 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 液体或膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.50 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.51 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 | |
| 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

| 项 目 | 指标 | | 检验方法 |
|----------------------------|-----|------|-------------|
| | 干制品 | 湿制品 | |
| 水分，g/100g | ≤ | 18.0 | GB 5009.3 |
| 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 |
| *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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$ | \leq | 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 | \leq | 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 | \leq | 0.06 | GB 5009. 247 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | \leq | 0.6 | GB 22255 |
| 特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg | \leq | 0.2 | GB 5009. 32 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | \leq | 1.5 | GB 5009. 149 |
| 磷酸盐 ^a (以 PO_4^{3-} 计), g/kg | \leq | 5.0 | GB 5009. 256 |
| β -胡萝卜素 ^a , g/kg | \leq | 1.0 | GB 5009. 83 |

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 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 | 10^2 | 10^3 | GB 4789. 10 |
| 霉菌, CFU/g | 干制品 | | 湿制品 | | GB 4789. 15 |
| | \leq 50 | | 150 | | |

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、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、麦芽糖浆、酿造酱油、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、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、甜蜜素、葡萄糖、纽甜）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、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（味精）、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（葡萄糖、三氯蔗糖、甜蜜素）、复配甜味剂（葡萄糖、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（辣椒经热的大豆色拉油炸制而成）、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。

驻马店大师哥食品有限公司