



413319S-2022



确山县海龙食品有限公司企业标准

Q/QHS 0001S-2022

调味面制品

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

确山县海龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由确山县海龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢海龙。

本标准替代 Q/QHS 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，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、可可粉、大豆膳食纤维粉、大豆粉、食用葡萄糖、谷氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子蓝、乳酸、乳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、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）、三氯蔗糖、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、甘油（丙三醇）中的几种，经挤压膨化后制成面坯，再加入大豆油、菜籽油、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、芝麻、青豆、花生仁、黄豆、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、大蒜）、环己基氨基磺酸钠、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、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、蒜香风味香精、香葱风味香精、五香风味香精中的一种或几种）、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子蓝中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工而成的调味面制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB22255 的规定。
- 2.1.9 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.13 香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.23 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。

2.1.24 抗坏血酸应符合 GB14754 的规定。

2.1.25 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB1886.27 的规定。

2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.27 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB19300 的规定。

2.1.29 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.31 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。

2.1.32 青豆、花生仁、黄豆应符合 GB/T22165 和 GB19300 的规定。

2.1.33 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.34 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.35 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.36 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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	从样品中取出1瓶，倒入一洁净白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 24	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
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(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1. 6	GB 5009. 97
纽甜, g/kg	≤ 0. 06	GB 5009. 247
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0. 6	GB 22255
特丁基对苯二酚(以脂肪计), g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 32
姜黄素, g/kg	≤ 0. 5	SN/T 4890
磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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 第二法
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 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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、可可粉、大豆膳食纤维粉、大豆粉、食用葡萄糖、谷氨酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子蓝、乳酸、乳酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、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）、三氯蔗糖、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、甘油（丙三醇）中的几种，经挤压膨化后制成面坯，再加入大豆油、菜籽油、谷氨酸钠、特丁基对苯二酚、芝麻、青豆、花生仁、黄豆、香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、大蒜）、环己基氨基磺酸钠、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、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、香甜风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、蒜香风味香精、香葱风味香精、五香风味香精中的一种或几种）、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄素、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子蓝中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工而成的调味面制品。

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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

确山县海龙食品有限公司