



410045S-2022



## 焦作市旺青食品有限公司企业标准

Q/JWS 0001S-2022

# 调味面制品

2022-01-06 发布

2022-01-06 实施

焦作市旺青食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由焦作市旺青食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李魁元。

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、大豆粉、可可粉、山药粉、黑米粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、酸水解植物蛋白、酱油（酿造酱油）、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、谷氨酸钠（味精）、复配甜味剂[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-a-天门冬氨酸1-甲酯（纽甜）、食用葡萄糖、白砂糖中的几种]、食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、麻辣风味、黑椒风味、烧烤风味、火锅风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）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、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、芝麻、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、复配甜味剂[三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨酸1-甲酯（纽甜）、食用葡萄糖、白砂糖中的几种]、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、孜然、姜、蒜、甘草、小茴香、葱、胡椒中的一种或几种）、粉状或膏状或液状食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、麻辣风味、黑椒风味、烧烤风味、火锅风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据原辅料不同分为不同产品。

## 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 大豆粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.8 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 酸水解植物蛋白应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.10 酱油（酿造酱油）应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定，见附录 A。

- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.23 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.33 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.34 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35 香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、孜然、姜、蒜、甘草、小茴香、葱、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 食用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 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，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，
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，无异味	嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其

杂质	无霉变, 无正常视力可见外来异物, 有韧性	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
	干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤ 18	≤ 24	GB 5009.3
氯化物(以 Cl 计), %	≤ 4.2		GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25.0		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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06		GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6		GB 22255
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2		GB 5009.32
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5		SN/T 4890
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 P O <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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。			

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

霉菌, CFU/g	≤	干制品	湿制品	GB 4789. 15
		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。

## 附录 A

ICS

**Q/WJF**

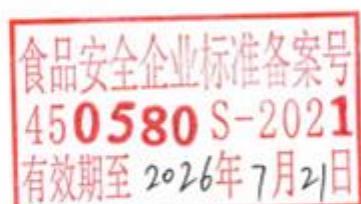
广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2021

代替 Q/WJF 0002S—2018



### 黑糖糖浆



2021-07-01 发布

2021-08-08 实施



广西美源生物科技食品有限公司 发布

Q/WJF 0002S—2021

## 前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/WJF 0002S-2021；

本标准与原标准的区别是：

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

——在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；

——依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”。

——增加了部分原料。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、仇绍继、彭庆华。

本标准于2021年7月1日发布，2021年8月8日实施。

Q/WJF 0002S—2021

## 黑糖糖浆

### 1 范围

本文件规定了黑糖糖浆的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以浓缩甘蔗汁为主要原料，添加或不添加赤砂糖、红糖、黑糖、白砂糖、麦芽糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、饮用水，经熬煮、调配（或不调配）、杀菌、过滤、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.7 食品国家安全标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品pH值的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104—2014 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35884 赤砂糖
- GB/T 35885 红糖
- QB/T 4567 黑糖

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

Q/WJF 0002S—2021

#### 4 要求

##### 4.1 原辅料要求

###### 4.1.1 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

###### 4.1.2 浓缩甘蔗汁

应符合GB 17325的规定。

###### 4.1.3 赤砂糖

应符合GB/T 35884的规定。

###### 4.1.4 食用葡萄糖

应符合GB/T 20880的规定。

###### 4.1.5 果葡糖浆

应符合GB/T 20882的规定。

###### 4.1.6 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

###### 4.1.7 黑糖

应符合QB/T 4567的规定。

###### 4.1.8 红糖

应符合GB/T 35885的规定。

###### 4.1.9 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该品种固有的色泽，色泽基本均匀一致
组织形态	黏稠状液体，允许有少量沉淀
滋味和气味	具有该品种产品应有的滋味和气味
杂 质	无杂质

##### 4.3 理化指标

Q/WJF 0002S—2021

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固体物)/(g/100g)	≥ 60.0
总糖分(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20
pH值(23~25°C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.4
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
其他污染物限量	符合 GB 2762 的规定

#### 4.4 生物指标

螨: 不得检出。

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

#### 7 检验方法

##### 7.1 感官要求

取适量的被测样品置于50ml烧杯中, 在自然光下观察其色泽、组织形态和杂质。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

##### 7.2 理化指标

###### 7.2.1 干物质(固体物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

###### 7.2.2 还原糖

按GB 5009.7规定的方法测定。

###### 7.2.3 pH值

按GB 5009.237规定的方法测定。

###### 7.2.4 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

###### 7.2.5 铅

Q/WJF 0002S—2021

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

#### 7.3 生物指标 蟹

按GB 13104—2014附录A规定的方法测定。

#### 7.4 食品添加剂

按国家相关产品标准或规定的方法测定。

### 8 检验规则

#### 8.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

#### 8.2 抽样方法和数量

从同一批次产品堆的4个不同部位随机抽取4个或4个以上的大包装。抽样小于1kg包装单位的产品，抽样数量不少于4个包装，抽样量不少于2kg；大于1kg包装单位的产品，抽样量不少于2kg。样品分成2份，1份检验，1份备查。

#### 8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、干物质、pH值。

#### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时每年应进行二次型式检验；有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括要求中的4.2、4.3、4.4和5规定的项目。

#### 8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。

8.5.2 生物项目检验结果不符合本标准时，判该批产品不合格，不得复检；除生物项目外的其他项目检验结果不符合本标准时，应从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。如复检结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本标准要求时，则判定该批产品不合格。

### 9 标签、标志、包装、运输

Q/WJF 0002S—2021

#### 9.1 包装

9.1.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合国家相关食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

9.1.2 净含量应符合国家相关规定。

#### 9.2 标签、标志

9.2.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

9.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

#### 9.4 贮存

应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防虫、防鼠的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀、有污染等物品混贮。产品应堆放在垫板上，且离地10 cm、离墙20 cm 以上。

#### 9.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

## 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、大豆粉、可可粉、山药粉、黑米粉、大豆膳食纤维粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、酸水解植物蛋白、酱油（酿造酱油）、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、谷氨酸钠（味精）、复配甜味剂[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-a-天门冬氨酸1-甲酯（纽甜）、食用葡萄糖、白砂糖中的几种]、食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、麻辣风味、黑椒风味、烧烤风味、火锅风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）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、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、芝麻、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、复配甜味剂[三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-a-天门冬氨酸1-甲酯（纽甜）、食用葡萄糖、白砂糖中的几种]、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、八角、桂皮、孜然、姜、蒜、甘草、小茴香、葱、胡椒中的一种或几种）、粉状或膏状或液状食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、麻辣风味、黑椒风味、烧烤风味、火锅风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味中的一种或几种）、食用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非真空），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》的有关规定特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市旺青食品有限公司