



410523S-2022



原阳县恒宇食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2022

调味面制品

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

原阳县恒宇食品厂 发布

前 言

本标准由原阳县恒宇食品厂提出并起草。

本标准起草人：李奇娜。

本标准自发布实施日起替代Q/YHS 0001S-2021。

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，辅以麦芽糊精、白砂糖、大豆膳食纤维、生活饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、红曲黄、红曲红、甘油、碳酸钙、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）、乳酸钠中的几种，经调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（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）、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、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、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、食用大豆油、食用菜籽油、芝麻、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精、特丁基对苯二酚、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味，包装加工而成的调味面制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：红油腊肠味面制品、麻辣味面制品、酱香味面制品、藤椒味面制品、泡椒味面制品、海鲜味面制品、水果味面制品、黑鸭风味面制品、牛肉味面制品、香辣味面制品、烧烤味面制品、甜辣味面制品、风味辣条、复合风味面制品。

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 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.10 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.15 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）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 食品用香精（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、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、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 食用菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

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

2.1.23 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。

2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.25 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.26 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	固态或软固态，具有本品应有的形状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味，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

脂肪, g/100g	≤	25	GB 5009.6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	4.2	GB 5009.44
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 , 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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 ^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
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅限于使用该添加剂的产品。 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 第二法
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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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、酸价、过氧化值、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，辅以麦芽糊精、白砂糖、大豆膳食纤维、生活饮用水、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、红曲黄、红曲红、甘油、碳酸钙、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）、乳酸钠中的几种，经调配混合、挤压膨化、切条成型，再添加香辛料（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）、食品用香精[含或不含葡萄糖基甜菊糖苷]（红油腊肠味香精、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、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、苹果香精、橙味香精、咸味香精、藤椒香精、泡椒香精、海鲜味香精、果味香精、酱香香精中的一种或几种）、食用大豆油、食用菜籽油、芝麻、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精、特丁基对苯二酚、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味，包装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。

原阳县恒宇食品厂

QB