



410591S-2022



杞县豫良食品有限公司企业标准

Q/QXYL 0001S-2022

调味面制品

2022-03-14 发布

2022-03-14 实施

杞县豫良食品有限公司 发布

前 言

本标准由杞县豫良食品有限公司提出。

本标准由杞县豫良食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘奔放、李练武。

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，添加大豆粉、玉米淀粉、糯米粉、大豆膳食纤维、大豆分离蛋白、谷朊粉、芝麻、花生、青豆、可可粉、果糖、木糖醇、食用盐、白砂糖、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、复合磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢二钠）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、碳酸钙、红曲米、红曲红、栀子黄、辣椒红、甜菜红、姜黄素、天然胡萝卜素、高粱红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、茶多酚、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调粉后加入一定比例生活饮用水、挤压熟化、冷却成型，再加入植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、麦芽糖浆、海藻糖、葡萄糖、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、特丁基对苯二酚（TBHQ）、辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、丁香、小茴香、干姜、大蒜、胡椒中的一种或几种）、咸味食用香精（香辣风味、牛肉风味、甜香风味、鸡肉风味、麻辣风味、酱卤风味、豆豉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种）、果胶、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酿造酱油、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、磷脂、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、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）、酵母抽提物中的几种调味、包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为：牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、豆豉风味调味面制品、鱼肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、酱卤风味调味面制品、甜香风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆粉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 芝麻、花生应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 青豆应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 果糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.20 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.31 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.33 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.40 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

- 2.1.42 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 特丁基对苯二酚 (TBHQ) 应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.46 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.47 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.48 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.49 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.50 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.51 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.52 小茴香、干姜、大蒜、胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.53 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.54 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.55 羟丙基甲基纤维素 (HPMC) 应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.56 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.57 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.58 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.59 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 2.1.60 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.61 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.62 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.63 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.64 咸味食用香精应符合 GB 31616 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量, 将内容物倒入一洁净的白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味, 无酸败、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	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	GB 5009.22
^a 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计)/(g/kg) ≤	1.6	GB 5009.97
^a 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) /(g/kg) ≤	0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg) ≤	0.6	GB 22255
^a 栀子黄/(g/kg) ≤	1.3	GB 5009.149
^a 姜黄素/(g/kg) ≤	0.5	SN/T 4890
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计) /(g/kg) ≤	0.2	GB 5009.32
^a 茶多酚(以油脂中的儿茶素计)/(g/kg) ≤	0.2	SN/T 3848
总磷酸盐【(以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计)】/(g/kg) ≤ (适用于添加磷酸或磷酸盐的产品)	5.0	GB 5009.256
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 3、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、抗氧化剂)混合使用，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) \leq	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

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加大豆粉、玉米淀粉、糯米粉、大豆膳食纤维、大豆分离蛋白、谷朊粉、芝麻、花生、青豆、可可粉、果糖、木糖醇、食用盐、白砂糖、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、复合磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢二钠）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、碳酸钙、红曲米、红曲红、栀子黄、辣椒红、甜菜红、姜黄素、天然胡萝卜素、高粱红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、茶多酚、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调粉后加入一定比例生活饮用水、挤压熟化、冷却成型，再加入植物油（大豆油、花生油、棕榈油、芝麻油、菜籽油、玉米油中的一种或几种）、麦芽糖浆、海藻糖、葡萄糖、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸、特丁基对苯二酚（TBHQ）、辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、丁香、小茴香、干姜、大蒜、胡椒中的一种或几种）、咸味食用香精（香辣风味、牛肉风味、甜香风味、鸡肉风味、麻辣风味、酱卤风味、豆豉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种）、果胶、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酿造酱油、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、磷脂、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、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）、酵母抽提物中的几种调味、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》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。

杞县豫良食品有限公司