



410604S-2022



新乡市华兴食品科技有限公司企业标准

Q/XHS 0001S-2022

调味面制品

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

新乡市华兴食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市华兴食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳明祥。

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、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、可可粉、辣椒红、复配甜味剂[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]、红曲红、甘油（丙三醇）、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、淀粉）、乳酸钠、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）、三氯蔗糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入豌豆、青豆、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照或不辐照香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、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）、复配甜味剂[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、三聚磷酸钠、茶多酚]、食用盐、白砂糖、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、辣椒红中的几种进行调味，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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.9 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 复配甜味剂[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]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 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、淀粉)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)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 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 青豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.32 香辛料及其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 白芷、陈皮(橘皮)应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.34 食品用粉状或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.35 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.36 复配甜味剂[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、三聚磷酸钠、茶多酚]应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 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，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
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
水分, g/100g	≤ 24.0	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 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-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) ^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 (以油脂中的含量计), 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 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
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 (相同色泽着色剂增加抗氧化剂) 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	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 ≤	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。

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、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、可可粉、辣椒红、复配甜味剂[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]、红曲红、甘油（丙三醇）、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、淀粉）、乳酸钠、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）、三氯蔗糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入豌豆、青豆、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照或不辐照香辛料及其粉（姜、蒜、葱、甘草、胡椒、香菜籽、肉桂、草果、高良姜、山奈、辣椒粉、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、月桂叶）、白芷、陈皮（橘皮）、添加一种或多种食品用粉状或膏状香精（牛肉风味、鸡肉风味、五香风味、烧烤风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味、山椒风味、泡椒风味、麻辣风味、红烧牛肉风味、黑椒牛肉风味、周黑鸭风味、辣子鸡风味、火锅风味、芝麻风味、孜然风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、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）、复配甜味剂[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、三聚磷酸钠、茶多酚]、食用盐、白砂糖、味精、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、辣椒红中的几种进行调味，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。

新乡市华兴食品科技有限公司