



410844 S-2022



开封市给力食品有限公司企业标准

Q/KGS 0001S-2022

---

# 调味面制品

2022-04-11 发布

2022-04-11 实施

---

开封市给力食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市给力食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市给力食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、谭友红。

本标准自发布实施日起替代 Q/KGS 0001S-2018(备案号：412483S-2018)。

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、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、白砂糖、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、孜然、桂皮、干姜、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精中的一种或几种）的几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

根据原料不同可分为香辣味调味面制品、孜然味调味面制品、咖喱味调味面制品、蒜香味调味面制品、川香味调味面制品、麻辣味调味面制品、烧烤味调味面制品、海苔味调味面制品。

## 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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.6 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB

29944 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.18 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.21 香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、孜然、桂皮、干姜、砂仁、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.22 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定

2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。通风条件下闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，无霉变，有韧性，无正常视力可见外来异物	

## 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
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 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
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 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), g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.6	GB 22255
<sup>a</sup> 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

## 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	≤	150			GB 4789.15
注: <sup>a</sup> 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、净含量及允许短缺量、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、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的几种，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、白砂糖、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、孜然、桂皮、干姜、砂仁、丁香中的一种或几种，经粉碎）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精中的一种或几种）的几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。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》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。

开封市给力食品有限公司

QB