



410819S-2022



开封天和食品有限公司企业标准

Q/KTS 0001S-2022

调味面制品

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

开封天和食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封天和食品有限公司提出。
本标准由开封天和食品有限公司起草。
本标准主要起草人：周游、阳立新。

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、食用葡萄糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄素、 β -胡萝卜素、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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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，再加入添加植物油[大豆油（含或不含特丁基对苯二酚）、菜籽油（含或不含特丁基对苯二酚）]、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或几种）、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）、呈味核苷酸二钠、味精、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻、咸味香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（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、猪肉风味调味面制品、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、黑鸭风味调味面制品

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 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。

- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 咸味香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.25 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.31 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.36 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.37 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.38 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.39 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.40 茶多酚应符合 GB 1886.211 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-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 茶多酚(以油脂中儿茶素计)/(g/kg) ≤	0.2	SN/T 3848
^a 姜黄素/(g/kg) ≤	0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素/(g/kg) ≤	1.0	GB 5009.83
^a 栀子黄/(g/kg) ≤	1.5	GB 5009.149
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg) ≤	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)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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

调味面制品是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、食用葡萄糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄素、 β -胡萝卜素、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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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，再加入添加植物油[大豆油（含或不含特丁基对苯二酚）、菜籽油（含或不含特丁基对苯二酚）]、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或几种）、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）、呈味核苷酸二钠、味精、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻、咸味香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（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。

开封天和食品有限公司