



411279S-2022



长葛市味鑫洋食品有限公司企业标准

Q/CWS 0001S-2022

调味面制品

2022-05-16 发布

2022-05-16 实施

长葛市味鑫洋食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市味鑫洋食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛美齐。

本标准自发布实施之日起替代：Q/CWS 0001S-2019。

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、大豆粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、海藻糖浆、酿造酱油、可可粉、辣椒红、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、β-胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、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]、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、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚；再加入豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁、牛肉粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、生姜、甘草、大蒜、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、添加一种或多种食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、泡椒风味、蒜香风味、香辣风味、迷迭香风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、三氯蔗糖、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）、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]、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、酸水解植物蛋白调味液中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为：孜然味调味面制品、酱香味调味面制品、香葱味调味面制品、藤椒味调味面制品、牛肉味调味面制品、鸡肉味调味面制品、泡椒味调味面制品、蒜香味调味面制品、香辣味调味面制品、迷迭香味调味面制品、麻辣味调味面制品、川辣味调味面制品、香甜味调味面制品、爆辣味调味面制品、五香味调味面制品、烧烤味调味面制品、黑鸭味调味面制品、奥尔良风味调味面制品、糖醋味调味面制品、卤香味调味面制品。

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 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 海藻糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.22 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 复配甜味剂、复配稳定剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.35 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.37 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.38 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、生姜、甘草、大蒜、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.47 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 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	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
环己氨基磺酸钠 ^a （以环己氨基磺酸计），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（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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
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）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。

H N

Q B

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、大豆粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、海藻糖浆、酿造酱油、可可粉、辣椒红、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、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]、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、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚；再加入豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁、牛肉粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、生姜、甘草、大蒜、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、添加一种或多种食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、泡椒风味、蒜香风味、香辣风味、迷迭香风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、五香风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味）、添加一种或多种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、三氯蔗糖、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）、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]、食用盐、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、酸水解植物蛋白调味液中的几种进行调味，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》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。

长葛市味鑫洋食品有限公司