



411795S-2022



温县正泰实业发展有限公司企业标准

Q/WZT 0001S-2022

# 调味面制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

温县正泰实业发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由温县正泰实业发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：尚凯歌。

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，加入大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味中的一种或几种）中的一种或几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用盐、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉）、添加或不添加白芷、添加一种或多种食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味）、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）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）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。

产品根据所使用原辅料不同分为不同类别。

## 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 复配甜味剂应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 芝麻油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 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）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味）应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.33 豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.43 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.44 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

## 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，有韧性，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	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		
			干制品	湿制品
水分, g/100g	≤	18.0	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

*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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 姜黄素，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤	1.6	GB 5009.97
<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[以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计]，g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>注 2：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；</p> <p>注 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。</p>			

## 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	100	GB 4789.3	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10	
霉菌，CFU/g	≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
		50		150		

注：a 样品的采样和处理按 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

食品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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味中的一种或几种）中的一种或几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用盐、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯中的一种或几种，添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、蒜粉）、添加或不添加白芷、添加一种或多种食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味）、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、生姜油树酯、孜然油）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）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》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。

温县正泰实业发展有限公司