



412074S-2022



温县蜀伊辣食品有限公司企业标准

Q/WSYL 0001S-2022

调味面制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

温县蜀伊辣食品有限公司 发布

前 言

本标准由温县蜀伊辣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴小有、吴丹。

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、姜黄素、栀子黄、红曲红、甘油（丙三醇）、复合糖浆（淀粉糖）、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）、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、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、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）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味中的一种或几种）、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、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、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。

产品根据所使用原辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 复合糖浆（淀粉糖）应符合 附录 1 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 复合膨松剂（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）

应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.15 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.16 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.17 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。

2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.19 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

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

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

2.1.22 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.25 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.26 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.27 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.28 小茴香、草果、丁香、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.29 干姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。

2.1.30 蒜粉应符合 DB37/T 1474 的规定。

2.1.31 咸味食用香精和咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 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，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，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、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来异物，有韧性	

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	24	GB 5009.3
氯化物(以Cl ⁻ 计), g/100g	≤	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 ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)(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), g/kg	≤	0.06		GB 5009.247
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.6		GB 22255
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2		GB 5009.32
栀子黄, g/kg	≤	1.5		GB 5009.149
姜黄素, g/kg	≤	0.5		SN/T 4890
磷酸盐(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; 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 第二法
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 ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
^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 生产过程的卫生要求

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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、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。

附录 1

备案编号：320885S-2021

备案日期：2021-04-19



Q/AGSW

江苏省奥谷生物科技有限公司企业标准

Q/AGSW 0002S-2021
代替 Q/AGSW 0002S-2019

复合糖浆（淀粉糖）

2021-03-03 发布

2021-04-20 实施

江苏省奥谷生物科技有限公司发布

前 言

本标准代替 Q/AGSW 0002S-2019，与原本相比，主要修改如下：

- 修改了理化指标；
- 更改了产品的保质期。

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规定的格式进行编写，并确定规范性技术要素内容。

本标准贯彻执行了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》和 GB 15203《食品安全国家标准 淀粉糖》的规定。

本标准中铅（以 Pb 计） $\leq 0.4\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》食糖及淀粉糖规定的铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 的规定。

本标准由江苏省奥谷生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：楼志华、卢小红。

本标准于 2017 年 8 月首次发布，2019 年 3 月第一次修订，2021 年 3 月第二次修订。

复合糖浆（淀粉糖）

1 范围

本标准规定了复合糖浆（淀粉糖）的分类、要求与试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以麦芽糖（浆）、海藻糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖、白砂糖为主要原料，经投料、混合、添加加工助剂植物活性炭脱色、离子交换、浓缩、包装制成的复合糖浆（淀粉糖）（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20883-2017 麦芽糖
- GB/T 20885-2007 葡萄糖浆
- GB/T 23529 海藻糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]年第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 分类

Q/AGSW 0002S-2021

产品分为复合糖浆（I型）DE值 $\leq 30\%$ ；复合糖浆（II型） $30\% < \text{DE值} \leq 40\%$ ；复合糖浆（III型） $40\% < \text{DE值} \leq 58\%$ ；复合糖浆（IV型）DE值 $> 58\%$

4 要求与试验方法

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 麦芽糖（浆）、食用葡萄糖、果葡糖浆、低聚异麦芽糖：应符合 GB 15203 的规定。
- 4.1.2 海藻糖：应符合 GB/T 23529 的规定。
- 4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 4.1.4 植物活性炭：应符合 GB 29215 的规定。

4.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	无色、微黄色或棕黄色	取适量样品，在自然光线下，观察样品的状态和色泽，嗅闻气味，品尝滋味
组织形态	黏稠状透明液体	
气味与滋味	甜味温和、纯正，无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见外来异物	

4.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标与试验方法

项 目	指 标				试验方法
	I 型	II 型	III 型	IV 型	
DE 值	$\leq 30\%$	$30\% < \text{DE值} \leq 40\%$	$40\% < \text{DE值} \leq 58\%$	$> 58\%$	GB/T 20885-2007 中 6.3
干物质（固形物），%	\geq	70			GB/T 20883-2017 中 5.4
pH 值	3.5~7.0				GB/T 20883-2017 中 5.6
硫酸灰分，%	\leq	0.3			GB/T 20883-2017 中 5.10
铅（以 Pb 计），mg/kg	\leq	0.4			GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	\leq	0.5			GB 5009.11
二氧化硫残留量，g/kg	\leq	0.04			GB 5009.34
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定				

4.4 净含量允差与试验方法

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行。试验方法按 JJF 1070 的规定进行。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量检测报告，方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、DE 值、干物质（固形物）、pH 值、硫酸灰分。

5.3 型式检验

5.3.1 有下列情况之一时必须进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年或停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时；
- d) 本次出厂检验结果与上次型式检验结果相比有较大差异时。

5.3.2 型式检验项目为本标准中 4.2、4.3、4.4 规定的全部项目。

5.4 组批和抽样

5.4.1 以同一天、同一批投料、同一条生产线生产的包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.4.2 抽样

5.4.2.1 按表 3 规定随机抽取样本。

表 3 抽样表

批量范围/桶	抽取样本数/桶
<50	2
50~100	4
>100	6

5.4.2.2 槽车装产品每车必检。

5.4.2.3 桶装和槽车装产品应从液面 10cm 以下抽取样品，取样器应符合食品卫生标准。

5.4.2.4 槽车装产品每份取样量应不少于 2kg，桶装产品每份取样量应不少于 1kg；瓶装产品取样总量应不少于 2kg，型式检验的样本应从出厂检验合格的产品中随机抽取。

5.4.2.4 将抽取的样品混匀后分作两份，签封。粘贴标签，在标签上注明产品名称、生产厂名及地址、批号、取样日期及地点、取样人姓名。一份送化验室进行检验，另一份封存，保留半个月备查。

5.5 判定规则

5.5.1 样品经检验，检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品或该次型式检验为合格；

5.5.2 若有不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。复检合格则判该批产品或该次型式检验为合格；若复检结果仍有一项不符合标准要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。

5.5.3 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的销售包装标志应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 运输包装应注明：产品名称、生产厂名称、地址、生产日期、保质期；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装容器（桶、槽车）应符合食品安全卫生要求。

6.2.2 包装容器（瓶、桶）应洁净、严密、无泄漏现象。

6.2.3 槽车应使用洁净的专用槽车。

6.3 运输

运输过程中应有防尘、防蝇、防止暴晒、雨淋等措施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性物质及其污染物混装、混运。装卸时应符合包装储运图示要求。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库内，堆放应离墙 20cm 以上，离地 10cm 以上，不得与有毒、有害、有异味或潮湿的物品混贮。按照先进先出的原则出库。

7 保质期

自产品生产之日起，在本标准规定的贮运条件下，产品的保质期为 9 个月。

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、姜黄素、栀子黄、红曲红、甘油（丙三醇）、复合糖浆（淀粉糖）、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）、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、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、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）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味中的一种或几种）、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、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、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》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县蜀伊辣食品有限公司

QB