



412412S-2022



河南和丰食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2022

调味面制品

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

河南和丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南和丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢雄文。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HHS 0001S-2021。

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，添加生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、山药粉、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、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、栀子蓝、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精（谷氨酸钠）、可可粉、酱油粉、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、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、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、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精香料中的几种]中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、甘油（丙三醇）、豆豉、豆瓣酱、郫县豆瓣、芝麻、豌豆、黄豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、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-天门冬氨酸-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{以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（d1-α 生育酚、d-α 生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精香料中的几种}、添加一种或几种辐照香辛料（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、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅）、白芷、添加一种或几种食品用香精（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、

泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味）、添加一种或几种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、辣椒红中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加原辅料或香精不同可分为不同产品。

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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.18 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.23 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。
- 2.1.24 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.30 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.35 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.36 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.37 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.38 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.40 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.41 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.42 磷酸氢二铵应符合 GB 1886.331 的规定。
- 2.1.43 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.44 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.45 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.46 磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.47 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.48 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.49 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.50 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.51 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.52 焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.53 聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.54 酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.55 柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.56 碳酸氢铵应符合 GB 1888 的规定。
- 2.1.57 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

- 2.1.58 乳酸钾应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.59 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.60 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、食用淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.61 复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]
- 、复配甜味剂 [环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的几种] 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.62 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.63 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.64 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.65 豌豆、黄豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.67 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.68 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.69 复配甜味剂{以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（d1- α 生育酚、d- α 生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的几种}应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.70 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.71 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.72 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.73 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.74 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.75 豆瓣酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.76 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.77 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.78 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
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), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 ^b (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 ^a (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
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	GB/T 8313
维生素 E ^a , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
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 仅适用于添加相应食品添加剂的产品;		
b 使用发酵型配料(如豆豉、豆瓣酱、郫县豆瓣)和酸性配料(如酸度调节剂等)的产品, 此项不适用;		

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）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
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、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，添加生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、山药粉、食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、白砂糖、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、栀子蓝、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精（谷氨酸钠）、可可粉、酱油粉、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、魔芋粉、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、磷脂、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二铵、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、柠檬酸脂肪酸甘油酯、碳酸氢铵、羟丙基淀粉、乳酸钾、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂[单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、复配水分保持剂（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、焦磷酸二氢二钠、食用玉米淀粉）、碳酸氢钠、D-异抗坏血酸钠]、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、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、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精香料中的几种]中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、甘油（丙三醇）、豆豉、豆瓣酱、郫县豆瓣、芝麻、豌豆、黄豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、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-天门冬氨酸-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{以环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜中的几种为原料，添加麦芽糊精、葡萄糖、麦芽糖浆、葡萄糖浆、茶多酚、特丁基对苯二酚、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E（d1-α 生育酚、d-α 生育酚、混合生育酚浓缩物）、茶黄素、抗坏血酸（又名维生素 C）、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、酿造酱油、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、食品用香精香料中的几种}、添加一种或几种辐照香辛料（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、胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、葱、百里香、豆蔻、香茅）、白芷、添加一种或几种食品用香精（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、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、酸菜味、梅菜扣肉味、红烧狮子头味、杭三鲜味、开洋味）、添加一种或几种食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取

物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）、辣椒红中的几种进行调味，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。

河南和丰食品有限公司

H N

Q B