



412597S-2022



新密市凯利龙食品有限公司企业标准

Q/KLL 0001S-2022

调味面制品

2022-09-14 发布

2022-09-14 实施

新密市凯利龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新密市凯利龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张欣欣。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KLL 0001S-2021，备案号：412216S-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，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、魔芋粉、红糖、黑糖糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、墨鱼汁粉、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油（丙三醇）、碳酸钙、乙基麦芽酚、泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、维生素 C、食用玉米淀粉中的几种）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、海藻糖、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（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、熟芝麻、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、辐照或不辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味中的一种或几种）、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、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、水解植物蛋白复合调味粉、咸味粉状香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、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。

根据添加原辅料及香精不同产品可分为：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、迷迭香风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、川辣风味调味面制品、香甜风味调味面制品、爆辣风味调味面制品、五香风味调味面制品、烧烤风味调味面制品、黑鸭风味调味面制品、奥尔良风味调味面制品、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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.14 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.15 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.17 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.23 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.24 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.27 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖基甜菊糖苷应符合关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告(2016年第8号)的规定。
- 2.1.31 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.38 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.39 青豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.40 蚕豆应符合 GB/T 10459 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.41 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.49 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、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。
- 2.1.50 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。
- 2.1.51 咸味食用香精、咸味粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 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。
- 2.1.53 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.54 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.55 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.56 山药粉应符合 DBS41/009 或 GB 19640 的规定。
- 2.1.57 青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.58 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.59 泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、维生素 C、食用玉米淀粉中的几种）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.60 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.61 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.62 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.63 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.64 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.65 白芷粉应符合《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	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), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27	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
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅限添加墨鱼汁粉的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
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 第二法
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。

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、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、魔芋粉、红糖、黑糖糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、墨鱼汁粉、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油（丙三醇）、碳酸钙、乙基麦芽酚、泡打粉（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、维生素 C、食用玉米淀粉中的几种）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、海藻糖、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（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、熟芝麻、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、辐照或不辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、爆辣风味、烧烤风味、黑鸭风味、奥尔良风味中的一种或几种）、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、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、水解植物蛋白复合调味粉、咸味粉状香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、迷迭香风味、蒜香风味、香辣风味、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，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。

新密市凯利龙食品有限公司