



412699S-2022



郑州顺天缘食品有限公司企业标准

Q/ZSTY 0002S-2022

调味面制品

2022-09-26 发布

2022-09-26 实施

郑州顺天缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州顺天缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顺天缘食品有限公司。

本标准主要起草人：彭顺天、张兆玲、秦文龙。

本标准自实施之日起代替 Q/ZSTY 0002S-2020。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、生活饮用水、食用盐、芝麻、豌豆、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、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、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、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、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）、再加入三氯蔗糖、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）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种、添加一种或几种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）进行调味，经包装（真空或非真空），装箱加工制成的即食食品。

产品根据原辅料不同分为不同品种。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.6 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.7 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 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）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB7657 的规定。
- 2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 豌豆应符合 GB/T10460 和 GB/T22165 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB/T22165 的规定。
- 2.1.25 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB15203 的规定。
- 2.1.27 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.28 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.29 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T22494 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.33 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.37 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.38 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.39 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.42 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.43 小茴香、草果应符合《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	
气味、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
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
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(以油脂中含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.87
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

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、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	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 ≤	150				GB 4789. 15

^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 中带馅(料)面米制品的规定；污染物限量应符合 GB2762 中带馅(料)面米制品的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、生活饮用水、食用盐、芝麻、豌豆、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠(味精)、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、酪蛋白酸钠、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、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、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸钠、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、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）、再加入三氯蔗糖、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）、复合调味料(牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精)、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种、添加一种或几种食品用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）进行调味，经包装（真空或非真空），装箱加工制成的即食食品。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州顺天缘食品有限公司