



413168S-2023



扶沟县齐辉食品有限公司企业标准

Q/FQS 0001S-2023

# 调味面制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

扶沟县齐辉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由扶沟县齐辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李子齐。

本标准自发布实施之日起替代：Q/FQS 0001S-2020 ， 备案号：413929S-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、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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、甘油（丙三醇）、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（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）、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的几种，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、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、芝麻、豌豆、青豆、花生、咸味食用香精中一种或几种，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）、酵母抽提物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、咸味食用粉状香精、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）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。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

## 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 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.11 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.14 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18 环己氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.23 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.30 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 芝麻、豌豆、青豆、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 咸味食用香精、咸味食用粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 食品用香料应符合 GB 29938 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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)	≤ 30.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计)/(%)	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 27.0	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
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 1.6	GB 5009.97
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6	GB 22255
<sup>a</sup> 姜黄素/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 4890
<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> 栀子黄/(g/kg)	≤ 1.5	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计)/(g/kg)	≤ 5.0	GB 5009.256
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 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。		

## 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	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

霉菌/ (CFU/g)	≤	150	GB 4789.15
注： <sup>a</sup> 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、马铃薯淀粉、玉米粉、马铃薯粉、荞麦粉、大米粉、黑米粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、甘油（丙三醇）、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（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）、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠中的几种，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、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、芝麻、豌豆、青豆、花生、咸味食用香精中一种或几种，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）、酵母抽提物、葡萄糖、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、辣椒红、咸味食用粉状香精、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）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。

扶沟县齐辉食品有限公司

QB