



413713S-2023

开封市文军食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2023

# 调味面制品

2023-11-27 发布

2023-11-27 实施

开封市文军食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市文军食品有限公司提出。

本标准由河南高思企业管理有限公司、开封市食品药品检验所和开封市文军食品有限公司共同起草。

本标准起草人：陈香、刘闪闪、杨再化。

本标准自发布之日起替代 Q/KWS 0001S-2022(备案号：413209S-2022)。

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，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、食用盐、豌豆、黄豆粉、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、芝麻、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- $\alpha$ -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、味精中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

根据原料不同可分为不同的产品。

## 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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6黄豆粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 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 GB29944 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.35 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.36 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.37 香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、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）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.40 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样平摊于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味,无酸败、霉味等异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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 <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<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或 GB 5009.298
<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> 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 磷酸盐(以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

- 1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
- 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；
- 3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用，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 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定；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、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）、食用盐、豌豆、黄豆粉、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、三氯蔗糖中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、芝麻、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- $\alpha$ -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、味精中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。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》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。

开封市文军食品有限公司