



413987S-2023



许昌麦乐佳面业有限公司企业标准

Q/XMM 0009S-2023

调味面条

2023-12-19 发布

2023-12-19 实施

许昌麦乐佳面业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌麦乐佳面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：夏志明。

本标准自发布实施日起替代Q/XMM 0009S-2019(备案号413095S-2019)。

H N

Q B

调味面条

1 范围

本标准规定了调味面条的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以面条搭配外购的相关风味的调味包【调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、菜包、酸菜包（酱腌菜）、芝麻酱包、酱油包、风味酱油包、酱卤肉包中的一种或几种】组合成的非即食调味面条。

面条：以石磨面粉（小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、大麦粉中的一种或几种）或面粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、大麦粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水和绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、香菇粉、鸡全蛋粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、大豆油、单硬脂酸甘油酯、食用淀粉（食用甘薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、和面、熟化或不熟化、压延、切条、烘干、切断、称量、包装而成的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 石磨面粉（小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、大麦粉）或面粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、大麦粉）应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 绿豆粉应符合 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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.14 食用甘薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 调味酱包、调味粉包、调味油包、调味汁包、风味酱油包应符合 GB 31644 和 SB/T 11194 的规

定。

2.1.20 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.21 酸菜包（酱腌菜）应符合 GB 2714 的规定。

2.1.22 酱卤肉包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 的规定。

2.1.23 酱油包应符合 GB 2717 的规定。

2.1.24 菜包应符合 SB/T 11194 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，沸水煮熟后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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 ^a , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅 ^{b*} (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷 ^b (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇 ^c , mg/kg	调味粉包 ≤ 1.0	GB 5009.191
	调味油包 ≤ 0.4	
黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^d , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^d , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计) ^e , mg/kg	≤ 20	GB 5009.33

注：a 仅适用于面条的检验。
b 仅适用于面条和各调味料包的混合检验。
c 仅适用于调味粉包和调味油包中添加水解植物蛋白粉产品的检验。
d 仅适用于含油型调味酱包、调味油包和芝麻酱包产品的检验。调味酱包、调味油包中如使用豆瓣酱等酿造酱和

酸性配料（食醋、乳酸、柠檬酸、DL-苹果酸等）的，酸价指标不适用。

e 仅适用于酸菜包和调味酱包中添加酱腌菜产品的检验。

* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

调味包的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 ^b ，CFU/g	5	2	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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.6

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）为主要原料，且后序无杀菌（熬制或炒制）工艺的产品。

c 仅适用于酱卤肉包的产品检验。

d 仅适用于酱卤肉包中添加牛肉的产品检验。

微生物限量适用于调味包的混合检验。

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 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。兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于面条）、酸度（仅适用于面条）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面条搭配外购的相关风味的调味包【调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、菜包、酸菜包（酱腌菜）、芝麻酱包、酱油包、风味酱油包、酱卤肉包中的一种或几种】组合成的非即食调味面条。

面条：以石磨面粉（小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、大麦粉中的一种或几种）或面粉（小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、大麦粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水和绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、香菇粉、鸡全蛋粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、大豆油、单硬脂酸甘油酯、食用淀粉（食用甘薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、和面、熟化或不熟化、压延、切条、烘干、切断、称量、包装而成的产品。

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。

许昌麦乐佳面业有限公司

QB