



410530 S-2023



郑州佳龙食品有限公司企业标准

Q/ZZJL 0001S-2023

调味面制品

2023-03-23 发布

2023-03-23 实施

郑州佳龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州佳龙食品有限公司提出。

本标准由郑州佳龙食品有限公司起草。

本标准主要起草人：李自力、杨琼。

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，加入杂粮粉（绿豆粉、红小豆粉、豌豆粉、小米粉、红米粉、燕麦粉、荞麦粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、糯米粉、谷朊粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、复合调味油【以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果、高良姜、山奈、姜、蒜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种】、添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、当归（作香辛料）、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、豆蔻、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔（作香辛料）、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果（作香辛料）、高良姜、山奈（作香辛料）、姜、蒜、葱、白芷中的一种或多种，添加食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、蒜香风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、香辣风味、麻辣风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或多种），再加入三氯蔗糖、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、呈味核苷酸二钠（I+G）、味精（谷氨酸钠）、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、葡萄干、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种、添加食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒红中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为：牛肉风味调味面制品、辣椒风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、蒜香风味调味面制品、羊肉风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品、香辣风味调味面制品、麻辣风味调味面制品、火锅风味调味面制品、芝麻风味调味面制品、黑椒牛肉风味调味面制品。

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 杂粮粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠（I+G）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 植物油应符合 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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.31 辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、香叶（月桂叶）、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、高良姜、草果、山奈、姜、蒜、葱应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.32 陈皮、山楂、决明子、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.33 熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.34 豌豆（油炸类）应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.35 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.36 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.37 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.38 黄豆粉、青豆粉应符合 GB 2712 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) ≤	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
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
°环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基 ≤	1.6	GB 5009.97

氨基磺酸计)/(g/kg)		
^a 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)/(g/kg)	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6	GB 22255
^a 姜黄素/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 4890
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
展青霉素/(μg/kg)(仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
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；		

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
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按

国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，加入杂粮粉（绿豆粉、红小豆粉、豌豆粉、小米粉、红米粉、燕麦粉、荞麦粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、糯米粉、谷朊粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、复合调味油【以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香茱萸、多香果、荜拨、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果、高良姜、山奈、姜、蒜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种】、添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、当归（作香辛料）、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、豆蔻、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香茱萸、多香果、荜拨（作香辛料）、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果（作香辛料）、高良姜、山奈（作香辛料）、姜、蒜、葱、白芷中的一种或多种，添加食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、蒜香风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、香辣风味、麻辣风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或多种），再加入三氯蔗糖、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、呈味核苷酸二钠（I+G）、味精（谷氨酸钠）、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、葡萄干、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种、添加食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒红中的几种进行调味，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》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。

郑州佳龙食品有限公司