



411261S-2023



扶沟县强龙食品厂企业标准

Q/FQS 0001S-2023

调味面制品

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

扶沟县强龙食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县强龙食品厂提出并起草。

本标准起草人：扶沟县强龙食品厂。

本标准自发布实施之日起替代：Q/FQS 0001S-2019，备案号：412040S-2019。

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、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、红曲红、红曲黄色素、姜黄、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸钠、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）、三氯蔗糖、谷氨酸钠中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒红油（大豆油、辣椒、香辛料、辣椒红）、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或多种）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、黑鸭风味香精、烧烤风味香精中的一种或多种）、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻（添加或不添加）、咸味粉状香精或膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、黑鸭风味香精、烧烤风味香精中的一种或多种）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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.8 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.13 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 [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。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.27 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.28 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.29 辣椒、香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 咸味食用香精、咸味粉状香精、膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 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。
- 2.1.32 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 熟芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	具有该产品应有的组织形态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、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	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 ^a (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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) ^a , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验; 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	10 ²	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	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、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，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、红曲红、红曲黄色素、姜黄、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸钠、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）、三氯蔗糖、谷氨酸钠中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、辣椒红油（大豆油、辣椒、香辛料、辣椒红）、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或多种）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、黑鸭风味香精、烧烤风味香精中的一种或多种）、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻（添加或不添加）、咸味粉状香精或膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、黑鸭风味香精、烧烤风味香精中的一种或多种）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，作为组织生产、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。

扶沟县强龙食品厂