



411660S-2023



扶沟县宇湘食品厂企业标准

Q/FYS 0001S-2023

# 调味面制品

2023-06-11 发布

2023-06-11 实施

扶沟县宇湘食品厂 发布

## 前 言

本标准由扶沟县宇湘食品厂提出并起草。

本标准起草人：徐明德。

本标准自发布实施之日起替代：Q/FYS 0001S-2019 ， 备案号：412068S-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、酿造酱油、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、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、磷酸二氢钙、碳酸钙、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- $\delta$ -内酯、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、谷氨酸钠（味精）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、橄榄油、核桃油中的一种）、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、白胡椒粉、黑胡椒粉、月桂叶、甘草、藤椒、高良姜、肉豆蔻、干姜、姜粉、大蒜粉、洋葱粉中的一种或多种）、熟芝麻、熟花生仁、熟黄豆、熟青豆、柠檬汁、咸味食用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、柠檬味、香葱味、孜然味、开洋味、小龙虾味、酸菜味中的一种或几种）、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- $\alpha$ -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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精或膏状香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、柠檬味、香葱味、孜然味、开洋味、小龙虾味、酸菜味中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）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 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

- 2.1.10 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.12 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色应符合 素 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.18 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 碳酸钙应符合应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.20 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.21 复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菜籽油应符合 GB/T 1536 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 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.31 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 熟芝麻、熟花生仁、熟黄豆、熟青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 咸味食用香精、咸味粉状香精或膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 芝麻油、橄榄油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.39 柠檬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.40 核桃油应符合 GB/T 22327 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 <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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
茶多酚 <sup>a</sup> (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 <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
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: 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、酿造酱油、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、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、磷酸二氢钙、碳酸钙、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- $\delta$ -内酯、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、谷氨酸钠（味精）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、橄榄油、核桃油中的一种）、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料及香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、白胡椒粉、黑胡椒粉、月桂叶、甘草、藤椒、高良姜、肉豆蔻、干姜、姜粉、大蒜粉、洋葱粉中的一种或多种）、熟芝麻、熟花生仁、熟黄豆、熟青豆、柠檬汁、咸味食用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、柠檬味、香葱味、孜然味、开洋味、小龙虾味、酸菜味中的一种或几种）、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- $\alpha$ -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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精或膏状香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、泡椒味、麻辣味、火锅味、芝麻味、黑胡椒风味、黑椒味、咸蛋黄味、柠檬味、香葱味、孜然味、开洋味、小龙虾味、酸菜味中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）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，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。

扶沟县宇湘食品厂