



411707S-2023



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0006S-2023

生湿面制品

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

郑州万家食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、B 为规范性附录。

本标准由郑州万家食品有限公司提出。

本标准由郑州万家食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘婉、张妙玉、杜万军、李祥、李建光。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、小麦粉的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加玉米淀粉、荞麦粉、熟荞麦粉、食用酒精中的一种或几种，经过配料、和面、挤出成型、老化、切分、酒精保鲜、计量、包装，加工而成的非即食生湿面制品。

本品可以附或不附外购的相关风味的调味酱包、熟制芝麻料包、冷面汤浓缩汁（液态复合调味料）包中的一种或几种，组合包装或不组合包装。

按主要原料不同分为：玉米生湿面、荞麦生湿面、小麦生湿面。

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 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 熟荞麦粉应符合 Q/CFJQ 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.8 冷面汤浓缩汁（液态复合调味料）包应符合 Q/YBHF 0002S 的规定，见附录 B。

2.1.9 调味酱包、熟制芝麻料包应符合 GB 31644 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味、口感。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
口感	不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

注：开袋后允许有轻微酒精味。

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	≤	45	GB 5009. 3
酸度 ^a , mL/10g	≤	5. 0	GB 5009. 239
铅 ^b * (以Pb计), mg/kg	≤	0. 18 (仅限面条的检验)	GB 5009. 12
		0. 45 (仅限附料包的产品)	
酸价 ^c (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^c (以脂肪计), g/100g	≤	0. 5	GB 5009. 227
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a: 仅适用于面条的检验。 b: 附料包的产品将面条和料包混合后进行检验, 未附料包产品只对面条进行检验。 c: 仅适用于熟制芝麻料包的检验。			

2.4 微生物限量

料包微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10000	100000	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789. 3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789. 4
注: 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 微生物限量仅适用于料包的混合检验。					

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 (含外购料包) 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

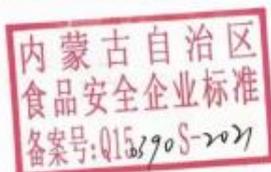
出厂检验项目包括: 感官要求、水分 (仅适用于面条的检验)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

Q/CFJQ

赤峰锦秋农副产品有限公司企业标准

Q/CFJQ 0001S—2021

熟荞麦粉



2021 - 08 - 26 发布

2021 - 09 - 23 实施

赤峰锦秋农副产品有限公司 发布

Q/CFJQ 0001S—2021

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由赤峰锦秋农副产品有限公司提出。
本标准由赤峰锦秋农副产品有限公司负责起草。
本标准由赤峰锦秋农副产品有限公司批准。
本标准主要起草人：闫淑华、刘艳萍。

15
14
13
12

熟荞麦粉

1 范围

本标准规定了熟荞麦粉的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以荞麦为原料，经过筛选、烤制、包装等工艺加工制成的熟荞麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4789.21	食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 6388	运输包装收发货标志
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T10458	荞麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19640	食品安全国家标准 冲调谷物制品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsip.gov.cn>）。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 荞麦：应符合 GB/T10458 的规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽
滋味及气味	具有产品应有的滋味与气味,无异味
状态	无霉变,无可见外来杂质。

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)≤	10.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.16mg/L”,其他指标应符合GB2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.7 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 1 微生物限量

项 目	采样方案*及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10000	100000
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	100
霉菌/(CFU/g)	5	2	50	100
致病菌	应符合GB 29921中粮食制品的规定。			
*样品的采集及处理按GB4789.1和GB4789.21执行。				

3.8 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将样品置于无色透明的容器中，至于明亮处，观察其组织状态及色泽，并在室温下，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB5009.3 中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验和真菌毒素限量检验

5.3.1 铅：按 GB5009.12 中规定的方法检验。

5.3.2 真菌毒素限量检验：按 GB2761 中规定的方法检验。

5.4 农药残留限量检验

按GB 2763中规定的方法检验。

5.5 微生物限量检验

5.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.5.3 霉菌：按 GB4789.15 规定的方法检验。

5.5.4 致病菌：按 GB 29921 中规定方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同批原料、同一班次、同一品种的产品为一批次。

6.2 抽样

出厂检验时，从同批次产品中随机抽取至少10个最小独立包装（总体积不少于2kg），样品分成2份，1份用于检验，1份留样备用。

6.3 出厂检验



每批产品出厂前，须经本企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、水分。

6.4 型式检验

产品在正常生产时每年2次型式检验，遇有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定或首批生产的产品。
- b) 当原料、工艺有较大变动，可能影响产品质量时。
- c) 停产半年再恢复生产时。
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

国家食品监督部门提出检验要求时。

6.5 判定规则

出厂检验项目全部符合本标准要求时，判定该批产品为合格品。如检验结果不符合本标准要求时，可在同批产品中加倍抽样，复检不合格项目，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、储存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装储运图示标志和收发货标志应符合 GB/T 191、GB 6388 的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相应食品安全安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

7.2.3 包装箱/罐应牢固、胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输，运输时要轻拿轻放。

7.3.2 运输过程中防止挤压，不得暴晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在阴凉干燥处，并有防尘、防虫、防蝇、防鼠设施。

7.4.2 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.3 产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应离地不少于 10cm。

7.5 保质期

产品在保证上述贮存条件下保质期自生产日期起 12 个月。

附录 B

扫二维码下载电子版



Q/YBHF

延边红峰食品有限公司企业标准

Q/YBHF0002S-2023代替
Q/YBHF0002S-2022

液态复合调味料

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YBHF0002S-2023
备案号	221670S-2023
有效期限	2023年04月25日至2026年04月24日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2023-04-15 发布

2023-04-15 实施

延边红峰食品有限公司 发布

前言

本标准的格式、结构和内容均按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》要求编写。

本标准由延边红峰食品有限公司提出。

本标准起草单位:延边红峰食品有限公司。

本标准主要起草人:历延凤

本标准适用于:延边红峰食品有限公司。

本标准首次备案时间:2020年05月16日

本次修改为第三次修改,代替 Q/YBHF0002-2022。新标准主要变化如下:

---标准第2页,第1项 范围,第一行,增加牛骨汤,应改为:“本标准适用于以饮用水、食用盐、味精、食醋、酱油、辣椒粉、牛肉或牛骨汤、牛肉粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、料酒、香辛料调味品(葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、洋葱、芝麻等)、方便调料中两种或两种以上为原料,添加或不添加植物油、芝麻油、蚝油、香辛料调味油、食糖、橄榄菜、果蔬汁浓缩汁(橙汁、苹果梨汁等)、果酱(菠萝等)、麦芽糖浆、果葡糖浆、食品添加剂(冰乙酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠)、食品用香精,经配料、调配(搅拌、过滤)、包装工艺加工而成的液态复合调味料。”

液态复合调味料

1 范围

本标准适用于以饮用水、食用盐、味精、食醋、酱油、辣椒粉、牛肉或牛骨汤、牛肉粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、料酒、香辛料调味品（葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、洋葱、芝麻等）、方便调料中两种或两种以上为原料，添加或不添加植物油、芝麻油、蚝油、香辛料调味油、食糖、橄榄菜、果蔬汁浓缩汁（橙汁、苹果梨汁等）、果酱（菠萝等）、麦芽糖浆、果葡糖浆、食品添加剂（冰乙酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）、食品用香精，经配料、调配（搅拌、过滤）、包装工艺加工而成的液态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1886.10	食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸
GB 1886.39	食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
GB 1886.47	食品安全国家标准 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜）
GB 1883.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 1886.171	食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）
GB 1886.184	食品安全国家标准 苯甲酸钠
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定

Q/YBHF0002S-2023

GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.28	食品安全国家标准	食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB/T 5009.41	食醋卫生标准的分析方法	
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.121	食品安全国家标准	食品中脱氢乙酸的测定
GB 5009.235	食品安全国家标准	食品中氨基酸态氮的测定
GB 5009.263	食品安全国家标准	食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定
GB 5009.277	食品安全国家标准	食品中双乙酸钠的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱	
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T 20882	果葡糖浆	
GB/T 20883	麦芽糖	
GB/T 21999	蚝油	
GB 22255	食品安全国家标准	食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定
GB/T 22474	果酱	
GB/T 23183	辣椒粉	
GB 23350	限制商品过度包装要求	食品和化妆品
GB 25531	食品安全国家标准	食品添加剂 三氯蔗糖
GB 25538	食品安全国家标准	食品添加剂 双乙酸钠
GB 25547	食品安全国家标准	食品添加剂 脱氢乙酸钠
GB 28050	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
GB 30616	食品安全国家标准	食品用香精
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料	
NY/T 2111	绿色食品 调味油	
SB/T 10371	鸡精调味料	
SB/T 10416	调味料酒	
SB/T 10485	海鲜粉调味料	
SB/T 10513	牛肉粉调味料	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法	
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定	

食品企业标准备案印章	食品安全国家标准	食品添加剂	双乙酸钠
标准号	食品安全国家标准	食品添加剂	脱氢乙酸钠
备案号	食品安全国家标准	预包装食品营养标签通则	
有效期限	食品安全国家标准	食品中致病菌限量	
备案机关	绿色食品及其饮料	调味油	健康委员会

3 分类

3.1 产品按食用方法不同可分为浓缩型液态复合调味料和非浓缩型液态复合调味料。

3.2 产品按原料添加和食品名称的不同，可分为分类 1:冷面汤浓缩汁；分类 2:酸性液态复合调味料；分类 3:温面汤料；分类 4:果味液态复合调味料

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.3 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 4.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.1.5 牛肉应符合 GB 2706 的规定。
- 4.1.6 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 4.1.7 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.10 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.1.11 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.12 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 4.1.13 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 4.1.15 香辛料调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 4.1.16 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.17 果酱应符合 GB/T 22474 的规定。
- 4.1.18 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.20 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 的规定。
- 4.1.21 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.22 食品添加剂 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 4.1.23 食品添加剂 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 4.1.24 食品添加剂 三氯蔗糖应符合 GB 25581 的规定。
- 4.1.25 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.26 食品添加剂 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 4.1.27 食品添加剂 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 4.1.28 食品添加剂 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 4.1.29 食品添加剂 双乙酸钠应符合 GB 25538 的规定。
- 4.1.30 食品添加剂 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 4.1.31 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

4.2 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	呈无色透明或具有产品应有的色泽	取试样适量,搅拌均匀后置于洁净的烧杯中,在自然光下目测色泽、组织形态、杂质,用嗅觉鉴别其气味,用舌尖品尝其滋味。
组织形态	呈液态,允许有少量沉淀物(非外来异物)	
滋、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

Q/YBHF0002S-2023

4.3 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
食盐 [*] （以氯化钠计），g/100mL	≤ 60	GB 5009.44
总酸 [*] （以乙酸计），g/100mL	≥ 3.5	GB/T 5009.41
注 [*] 仅限于冷面汤浓缩汁和温面汤料（见标签）		
注 [*] 仅限于酸性液态复合调味料（见标签）。		

4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检 验 方 法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 [*] 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	≤	5	0	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	≤	5	2	10	GB 4789.3 平板计数法
致病菌指标	采样方案 [*] 及限量/25mL				检 验 方 法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	0	0	0	0	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/mL	≤	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
注：此表仅适用于即食液态复合调味料。 * 样品的分析与处理按GB 4789.1执行。 n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检 验 方 法
苯甲酸钠	防腐剂	≤1.0	-	GB 5009.28
山梨酸钾	防腐剂	≤1.0	-	GB 5009.28
双乙酸钠	防腐剂	≤10.0	-	GB 5009.277
脱氢乙酸钠	防腐剂	≤0.5	-	GB 5009.121
三氯蔗糖	甜味剂	≤0.25	-	GB 22255

Q/YBHF0002S-2023

表5续 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)	甜味剂	≤1.2	-	GB 5009.263
冰乙酸	酸度调节剂	按生产所需适量添加	-	-
焦糖色	着色剂	按生产所需适量添加	-	-
5'-呈味核苷酸二钠	增味剂	按生产所需适量添加	-	-

注：防腐剂或甜味剂同时使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

5 净含量

应符合国家质检总局令 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验规则

7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、总酸（仅限酸性液态复合调味料）、食盐（仅限冷面汤浓缩汁、温面汤料）、菌落总数、大肠菌群。

7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目，正常生产时每半年进行一次型式检验，遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

7.4 抽样方法和抽样数量

在成品库，从同一批次待销产品中随机抽取。每批抽样基数不得少于 200 袋且不低于 30kg，抽样数量满足出厂检验项目或型式检验项目的需要，供检验和复检备用。

7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项（含 2 项）以上不合格时，则判该批产品不合格；如有 1 项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有 1 项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

8.1 标签式样

8.1.1 食品名称：冷面汤浓缩汁

配料表（原料）：饮用水、食用盐、味精、食醋、酱油、辣椒粉、牛肉粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、料酒、香辛料调味品（葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、洋葱、芝麻等）、方便调料、植物油、芝麻油、蚝油、食糖、果蔬汁浓缩汁（橙汁等）、果酱（菠萝等）、麦芽糖浆、果葡糖浆、食品添加剂（冰乙酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）、食品用香精（具体以产品标签标识为准）

净含量/规格：按定货要求制定

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：具体以产品标签标识为准

保质期：

贮存条件：避光、通风干燥处保存或 0-10℃ 冷藏保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：添加食品添加剂阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

委托方和受委托生产方：按委托协议标注

8.1.2 食品名称：酸性液态复合调味料

配料表（原料）：饮用水、冰乙酸、食用盐、味精等（具体以产品标签标识为准）

净含量/规格：按定货要求制定

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：具体以产品标签标识为准

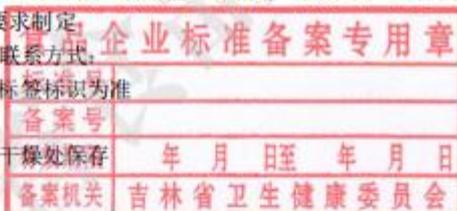
保质期：

贮存条件：避光、通风干燥处保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

委托方和受委托生产方：按委托协议标注



8.1.3 食品名称：温面汤汁

配料表（原料）：饮用水、食用盐、味精、食醋、酱油、辣椒粉、牛肉粉调味料、鸡精调味料、海鲜粉调味料、料酒、香辛料调味品（葱、姜、大蒜、花椒、胡椒、洋葱、芝麻等）、方便调料、植物油、芝麻油、蚝油、食糖、果蔬汁浓缩汁（橙汁等）、果酱（菠萝等）、麦芽糖浆、果葡糖浆、食品添加剂（冰乙酸、阿斯巴甜、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、山梨酸钾、苯甲酸钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠）、食品用香精（具体以产品标签标识为准）

净含量/规格：按定货要求制定

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：具体以产品标签标识为准

保质期：

贮存条件：避光、通风干燥处保存或 0-10℃ 冷藏保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

Q/YBHF0002S-2023

其他需要标示的内容：添加食品添加剂阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

委托方和受委托生产方：按委托协议标注

8.1.4 食品名称：果味液态复合调味料

配料表（原料）：饮用水、浓缩果汁或果酱、酿造食醋、阿斯巴甜、三氯蔗糖、添加或不添加山梨酸钾、苯甲酸钠、食品用香精（具体以产品标签标识为准）

净含量/规格：按定货要求制定

生产者的名称、地址和联系方式：

生产日期：具体以产品标签标识为准

保质期：

贮存条件：避光、通风干燥处保存或 0-10℃ 冷藏保存

食品生产许可证编号：

产品标准代号：

其他需要标示的内容：添加食品添加剂阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜（含苯丙氨酸）”

委托方和受委托生产方：按委托协议标注

8.2 营养成分表

8.2.1 冷面汤浓缩汁应符合表 7-1 的规定（具体以产品标签标识为准）。

表 7-1 营养成分表

项 目	每 100g (ml)	NRV%
能量	42kJ	1%
蛋白质	0g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	2.5g	1%
钠	6025mg	301%

8.2.2 酸性液态复合调味料应符合表 7-2 的规定（具体以产品标签标识为准）。

表 7-2 营养成分表

项 目	每 100g (ml)	NRV%
能量	160kJ	1%
蛋白质	0.6g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	5.6g	2%
钠	0mg	0%

8.2.3 温面汤汁应符合表 7-3 的规定（具体以产品标签标识为准）。

表 7-3 营养成分表

项 目	每 100g (ml)	NRV%
能量	49kJ	1%
蛋白质	1.4g	2%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	1.4g	0%
钠	4351mg	218%

8.2.4 果味液态复合调味料应符合表 7-4 的规定（具体以产品标签标识为准）。

表 7-4 营养成分表

项 目	每 100g (ml)	NRV%
-----	-------------	------

Q/YBHF0002S-2023

能量	37kJ	0%
蛋白质	0.1g	0%
脂肪	0g	0%
碳水化合物	2g	1%
钠	1.9mg	0%

9 包装

产品内包装材料，应符合GB 4806.5、GB 4806.7的规定。销售包装应符合GB 23350的规定。运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10 贮存

成品应贮存于清洁、干燥、通风、阴凉、并有防尘、防蝇、防鼠等设施的仓库或0~10℃冷藏库中，离墙离地20cm堆放。不得与有毒、有异味、易污染的物品混存。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为3-24个月（具体期限以产品标签标识为准）。

食品企业标准备案专用章	
标准号	
备案号	
有效期限	年 月 日至 年 月 日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

编制说明

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、小麦粉的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加玉米淀粉、荞麦粉、熟荞麦粉、食用酒精中的一种或几种，经过配料、和面、挤出成型、老化、切分、酒精保鲜、计量、包装，加工而成的非即食生湿面制品。

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》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。

郑州万家食品有限公司

H N

Q B