



412100S-2023



平顶山市联盈食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2023

调味面制品

2023-07-10 发布

2023-07-10 实施

平顶山市联盈食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山市联盈食品有限公司提出,并与濮阳市食品监督所、濮阳市华龙区应急管理局共同起草。

本标准主要起草人:朱娜平、郭丽花、李东平。

本标准代替 Q/PLS 0001S-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，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、姜黄素、栀子黄、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、谷氨酸钠、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油）、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、香叶），添加一种或多种食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）再加入三氯蔗糖、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、谷氨酸钠、熟芝麻（添加或不添加）、添加一种或多种食用粉状香精或者食用膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB22255 的规定。
- 2.1.9 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.13 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.14 食品用香精应符合 GB30616 的规定。

2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.19 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.22 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.23 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。

2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。

2.1.25 酱油应符合 GB2717 的规定。

2.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB7657 的规定。

2.1.27 泡打粉应符合 GB1886.245 的规定。

2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB1886.212 的规定。

2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.30 纽甜应符合 GB 29944 的规定。

2.1.31 豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.32 黑糖糖浆应符合 GB15203 的规定。

2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 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1瓶，倒入一洁净白色瓷盘中，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，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤	干制品: 18 湿制品: 24	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤	4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤	27	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.6	GB 5009.97
纽甜, g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖, g/kg	≤	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
姜黄素, g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
栀子黄, g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB2760 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 平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	干制品: 50 湿制品: 150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
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 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、姜黄素、栀子黄、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、谷氨酸钠、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油）、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、香叶），添加一种或多种食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）再加入三氯蔗糖、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、谷氨酸钠、熟芝麻（添加或不添加）、添加一种或多种食用粉状香精或者食用膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市联盈食品有限公司