



411951S-2023



长葛市佳龙食品厂企业标准

Q/CGJL 0001S-2023

调味面制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

长葛市佳龙食品厂 发布

前 言

本标准由长葛市佳龙食品厂提出。

本标准起草单位：长葛市佳龙食品厂。

本标准主要起草人：危卫东。

。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

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，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、可可粉、糯米粉、玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、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，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、特丁基对苯二酚、添加香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮中的一种或几种）、添加咸味食用液体香精（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 中的一种或几种），再加入三氯蔗糖、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、熟芝麻中的一种或几种，添加咸味食用粉状香精或者膏状香精（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、烧烤风味中的一种或几种）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。

根据原辅料及香精不同分为不同口味的调味面制品。

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 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 可可粉应符合 GB/T 20706 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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 泡打粉应符合 GB 1886.245 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 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.22 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。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.27 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 液体或膏状食用香精、粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 糯米粉应符合 GB 2715 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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	GB 5009.3
脂肪，g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
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-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

磷酸盐 ^a [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计], g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
^a 仅适用于添加该添加剂的产品检验。			

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	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
^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 中带馅(料)面米制品的规定；污染物限量应符合 GB2762 中带馅(料)面米制品的规定。

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。型式检验按国家有关规定执行。

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，添加食用盐、白砂糖、酿造酱油、可可粉、糯米粉、玉米淀粉、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、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，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、特丁基对苯二酚、添加香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮中的一种或几种）、添加咸味食用液体香精（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 中的一种或几种），再加入三氯蔗糖、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、熟芝麻中的一种或几种，添加咸味食用粉状香精或者膏状香精（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、烧烤风味中的一种或几种）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。

长葛市佳龙食品厂

QB