



412211S-2023



鲁山县田老二食品有限公司企业标准

Q/LTS 0001S-2023

调味面制品

2023-07-23 发布

2023-07-23 实施

鲁山县田老二食品有限公司 发布

前 言

本标准由鲁山县田老二食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张跃伟、李国强。

本标准自发布实施日起替代 Q/LTS 0001S-2019（备案号：412051S-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，辅以燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用盐、白砂糖、结晶果糖、酿造酱油、酿造食醋、可可粉、大豆膳食纤维粉、味精或谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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）、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙中的几种，经调粉、挤压膨化、制成面胚、切料，再加入白砂糖、结晶果糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、菜籽油、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、甘油（丙三醇）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、黑鸭风味香精、黄焖鸡味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精）、辣椒油、花椒油、乙基麦芽酚、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、特丁基对苯二酚、葡萄糖酸- δ -内酯、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）中的几种进行调味、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

根据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 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 燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.6 结晶果糖应符合 GB 15203 的规定。

2.1.7 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.10大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.12谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.135'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.21甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26N-[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。
- 2.1.27乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.30D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.32三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.34复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.38磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.39大豆油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.41香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2. 1. 43鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2. 1. 44食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2. 1. 45辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2. 1. 46乙基麦芽酚应符合 GB 1886. 208 的规定。
- 2. 1. 47特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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. 2	GB 5009. 44
脂肪，g/100g	≤ 25. 0	GB 5009. 6
^c 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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
^a 姜黄素，g/kg	≤ 0. 5	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
^a 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1. 6	GB 5009. 97
^a 纽甜，g/kg	≤ 0. 06	GB 5009. 247
^a 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0. 6	GB 22255
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 32
^b 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 256

注 1：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；

b 仅适用于添加磷酸盐的产品；

c 不适用于添加了酿造食醋、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品；

注 2：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；

注 3：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	100	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

注：a样品的采样和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。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，加入生活饮用水，辅以燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用盐、白砂糖、结晶果糖、酿造酱油、酿造食醋、可可粉、大豆膳食纤维粉、味精或谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、葡萄糖酸- δ -内酯、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）、乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、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）、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙中的几种，经调粉、挤压膨化、制成面胚、切料，再加入白砂糖、结晶果糖、食用盐、酿造酱油、酿造食醋、大豆油、菜籽油、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、香辛料【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、甘油（丙三醇）、食品用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、鱼肉风味香精、黑鸭风味香精、黄焖鸡味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、烧烤风味香精、蒜香风味香精）、辣椒油、花椒油、乙基麦芽酚、辣椒红、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、特丁基对苯二酚、葡萄糖酸- δ -内酯、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）中的几种进行调味、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

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，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。

鲁山县田老二食品有限公司