



412490S-2023



河南中望食品有限公司企业标准

Q/HZS 0006S-2023

面酱

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

河南中望食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南中望食品有限公司提出。

本标准由河南中望食品有限公司起草。

本标准主要起草人：曹长春。

H N

Q B

面酱

1 范围

本标准规定了面酱的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、蒸制、粉碎、发酵、晾制，辅于玉米淀粉、黄原胶、焦糖色、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、山梨酸钾中的几种，经搅拌、灌装、包装而成的面酱。

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 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.5 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 安赛蜜应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	半固态	
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	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取样品一份，置入无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，温开水漱口后，品尝其滋味

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，g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 35	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12

山梨酸钾 ^a （以山梨酸计），g/kg	≤	0.5	GB 5009. 28
三氯蔗糖 ^a ，g/kg	≤	0.25	GB 22255
安赛蜜 ^a ，g/kg	≤	0.5	GB/T 5009. 140
氨基酸态氮（以氮计），g/100g	≥	0.3	GB 5009. 235
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检验。

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	
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

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。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、生活饮用水、食用盐为原料，经配料、和面、蒸制、粉碎、发酵、晾制，辅于玉米淀粉、黄原胶、焦糖色、三氯蔗糖（又名蔗糖素）、乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）、山梨酸钾中的几种，经搅拌、灌装、包装而成的面酱。

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，参照 GB 2718 《食品安全国家标准 酿造酱》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。



河南中望食品有限公司