



412537S-2023



开封市给力食品有限公司企业标准

Q/KGS 0001S-2023

调味面制品

2023-08-12 发布

2023-08-12 实施

开封市给力食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市给力食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司和开封市给力食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、谭友红。

本标准自发布实施日起替代 Q/KGS 0001S-2022(备案号：410844S-2022)。

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，按比例加入生活饮用水、食用盐，添加或不添加荞麦粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、高粱粉、糯米粉、魔芋粉、可可粉、食用葡萄糖、黄豆粉、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠（味精）、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙）、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、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）、三氯蔗糖中的一种或几种，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、白砂糖、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、黑胡椒、甘草、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉、葱粉、肉豆蔻、月桂叶、白胡椒中的一种或几种）、食品香精（鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香风味香精、蒜香风味香精、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、川香香精、香辣风味香精、孜然风味香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、芝麻、豌豆、青豆、蚕豆、花生仁、葵花子仁、黄豆、酿造食醋、酵母抽提物、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、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）、复合调味料（食用盐、白砂糖、味精、八角、桂皮、孜然、花椒、鸡肉风味香精、牛肉风味香精），复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

根据原料不同可分为不同的产品。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 高粱粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 黄豆粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.15 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.20 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.25 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

- 2.1.35 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定
- 2.1.37 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定
- 2.1.39 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.47 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.48 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.49 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.50 香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉、葱粉、肉豆蔻、月桂叶、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁、葵花籽仁、黄豆应符合 GB 19300 的规定。酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.54 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.55 复合调味料应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态。通
滋味、气味	具有该产品应有的滋味、气味，无酸败，无异味	

状态	具有该产品应有的组织状态，无霉变，有韧性， 无正常视力可见外来异物	风条件下闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
----	--------------------------------------	----------------------

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	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	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
^a 环己基氨基磺酸钠 (甜蜜素) (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
^a 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), 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
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）混合使用，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。		

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
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌，CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定；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、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、食用盐,添加或不添加荞麦粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、高粱粉、糯米粉、魔芋粉、可可粉、食用葡萄糖、黄豆粉、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、谷氨酸钠(味精)、单,双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、复合膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙)、复合膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉)、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸、乙基麦芽酚、柠檬酸钠、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)、三氯蔗糖中的一种或几种,经搅拌、挤压膨化、成型后,再加入植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或两种)、辣椒油(辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸)、白砂糖、特丁基对苯二酚、香辛料粉(辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、黑胡椒、甘草、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉、葱粉、肉豆蔻、月桂叶、白胡椒中的一种或几种)、食品香精(鸡鲜肽膏、鲜香呈味汁香精、葱香牛肉香精、酱香风味香精、蒜香风味香精、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、川香香精、香辣风味香精、孜然风味香精、牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精中的一种或几种)、食品用香料(辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种)、芝麻、豌豆、青豆、蚕豆、花生仁、葵花子仁、黄豆、酿造食醋、酵母抽提物、三氯蔗糖、D-异抗坏血酸钠、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)、复合调味料(食用盐、白砂糖、味精、八角、桂皮、孜然、花椒、鸡肉风味香精、牛肉风味香精),复合调味料(牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精)、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠(味精)中的一种或几种,经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

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》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。

开封市给力食品有限公司