



412649S-2023



温县富竹食品有限公司企业标准

Q/WFS 0001S-2023

# 调味面制品

2023-08-21 发布

2023-08-21 实施

温县富竹食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由温县富竹食品有限公司提出并起草。

主要起草人：唐江南。

本标准自发布实施日起替代 Q/WFS 0001S-2020(备案号：413856S-2020)。

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，加入荞麦粉、黄豆粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、可可粉、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精或谷氨酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精中的几种】中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉（和面）、挤压膨化、制成面胚、切料；再加入炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁、熟青豆、熟黄豆、酿造酱油、香菇、香菇粉、食用盐、白砂糖、香辛料或其粉【（辣椒、花椒、胡椒、孜然、桂皮、姜黄、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、山奈、葱、姜、蒜中的一种或多种）】、可可粉、白芷、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、乙基麦芽酚、甘油（丙三醇）、特丁基对苯二酚、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精或谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精中的几种】、食品用香精、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或多种）中的一种或几种进行调味，经包装、装箱加工制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 荞麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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、红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.20 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.21 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.26 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.28 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁、熟青豆、熟黄豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.35 香菇、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.36 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.38 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 辣椒油、花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.40 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.41 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

- 2.1.425' -呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.44酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.46辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。
- 2.1.47花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油应符合 GB 29938 的规定。

## 2.2 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 <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
<sup>a</sup> 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>b</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
<sup>b</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>b</sup> 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
<sup>b</sup> 纽甜, g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255
<sup>b</sup> 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
<sup>c</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: a 不适用于添加了乳酸、柠檬酸、柠檬酸钠的产品;

b 仅适用于添加该种食品添加剂的产品, 且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;

c 仅适用于添加磷酸盐的产品。

注 2: \*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	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、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，加入荞麦粉、黄豆粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、可可粉、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精或谷氨酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精中的几种】中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉（和面）、挤压膨化、制成面胚、切料；再加入炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁、熟青豆、熟黄豆、酿造酱油、香菇、香菇粉、食用盐、白砂糖、香辛料或其粉【（辣椒、花椒、胡椒、孜然、桂皮、姜黄、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、豆蔻、香茅、月桂叶（香叶）、砂仁、山奈、葱、姜、蒜中的一种或多种）】、可可粉、白芷、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、辣椒油、花椒油、乙基麦芽酚、甘油（丙三醇）、特丁基对苯二酚、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精或谷氨酸钠、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精中的几种】、食品用香精、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或多种）中的一种或几种进行调味，经包装、装箱加工制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。

温县富竹食品有限公司