



412431S-2023



驻马店市望娘湖食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2023

调味面制品

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

驻马店市望娘湖食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市望娘湖食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周永杰、周巍锋。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZWS 0001S-2018，备案号：413385S-2018。

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、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单、双甘油脂肪酸酯、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、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、谷氨酸钠、碳酸钙、复配膨松剂（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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、辣椒、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、大蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（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）、再加入三氯蔗糖、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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、添加一种或多种咸味食用粉状香精（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。

根据添加辅料不同产品可分为不同口味。

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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.8 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.14 复配膨松剂（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）应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.15 复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）应符合 GB 26687 的规定。

2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.19 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 咸味食用香精、咸味食用粉状香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.21 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 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	具有该产品应有的性状	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
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，有韧性	

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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤	18.0	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
*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-天门冬氨酸-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 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

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 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	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
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

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、氯化物、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、按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单、双甘油脂肪酸酯、红曲红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、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、谷氨酸钠、碳酸钙、复配膨松剂（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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、辣椒、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、大蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（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）、再加入三氯蔗糖、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）、复配甜味剂（三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠、纽甜、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、添加一种或多种咸味食用粉状香精（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，制定本企业标准，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。

驻马店市望娘湖食品有限公司

QB