



412865S-2023



河南霖源和食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2023

# 调味面制品

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

河南霖源和食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南霖源和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯凯。

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，添加食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、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、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味），再加入三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、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、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味）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 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 香辛料、香辛料粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T30382 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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 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	30.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (又名甜蜜素) (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) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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; 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 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。			

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

出厂检验项目包括：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。

H H N

Q B

## 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，添加食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、β-胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、谷氨酸钠经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、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、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味），再加入三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、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、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味）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。