



412855S-2024



许昌市瑞诚食品有限公司企业标准

Q/XRS 0001S-2024

调味面制品

2024-11-18 发布

2024-11-18 实施

许昌市瑞诚食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市瑞诚食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：欧阳金盛。

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，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、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、黑胡椒、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、咸味油状液体食用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒油树脂（香料）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，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类别。

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 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.18 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.21 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.25 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.26 复配稳定剂、复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.36 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.38 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.40 郫县豆瓣、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.43 咸味油状液体食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.44 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.45 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.46 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。
- 2.1.47 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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，无酸败、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
	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 ^a （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 ^b （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 -L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜） ^b ，g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^b ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.298

特丁基对苯二酚 ^b （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^b ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
姜黄素 ^b ，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐 ^b （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使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用； b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 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 ≤	50（干制品）		150（湿制品）		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、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，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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）、三氯蔗糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、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、黑胡椒、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、咸味油状液体食用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒油树脂（香料）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，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。

许昌市瑞诚食品有限公司