



410044 S-2024



温县亿达食品有限公司企业标准

Q/WYS 0001S-2024

调味面制品

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

温县亿达食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由温县亿达食品有限公司提出并起草。

主要起草人：彭红明、武妍利、芦靓。

本标准自发布实施日起替代 Q/WYS 0001S-2020(备案号：413854S-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，加入生活饮用水，加入荞麦粉、黄豆粉、可可粉、香菇粉、黑豆粉、黑麦粉、高粱粉、绿豆粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、绿茶粉、铁棍山药粉、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、结晶果糖、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、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- δ -内酯、食品用香精中的一种或几种，经配料、调粉、挤压熟化、冷却整形、成型、坯料杀菌；再加入甘油（丙三醇）、炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、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（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或多种）、白芷、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）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、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 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 黑豆粉、黑麦粉、高粱粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

- 2.1.11 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 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 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.23 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.24 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。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.32 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.38 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.41 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.43 食用香料应符合 GB 29938 的规定。

- 2. 1. 44食用植物油应符合GB 2716的规定。
- 2. 1. 45可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2. 1. 46绿茶粉应符合NY/T 2672 的规定。
- 2. 1. 47铁棍山药粉应符合Q/JHZY 0001S（附录A）的规定。
- 2. 1. 48结晶果糖应符合GB/T 20882. 3的规定。
- 2. 1. 49栀子蓝应符合GB 28311的规定。
- 2. 1. 50蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886. 27的规定。
- 2. 1. 51黄原胶应符合GB 1886. 41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 ⁻ 计），%	≤ 4. 2	GB 5009. 44
脂肪，g/100g	≤ 25. 0	GB 5009. 6
^a 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 ₁ ，μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
^b 姜黄素，g/kg	≤ 0. 5	SN/T 4890
^b 栀子黄，g/kg	≤ 1. 5	GB 5009. 149
^b 环己基氨基磺酸钠（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1. 6	GB 5009. 97
^b 纽甜，g/kg	≤ 0. 06	GB 5009. 247
^b 三氯蔗糖，g/kg	≤ 0. 6	GB 22255 或 GB 5009. 298
^b 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0. 2	GB 5009. 32

^c 磷酸盐（以PO ₄ ³⁻ 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）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 ^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	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。

附录 A



411900S-2021



焦作怀状元农业发展有限公司企业标准

Q/JHZY 0001S-2021

铁棍山药片(丁、粉)

2021-08-17 发布

2021-08-17 实施

焦作怀状元农业发展有限公司 发布

铁棍山药片（丁、粉）

1 范围

本标准规定了铁棍山药片（丁、粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以铁棍山药为原料，经清洗、去皮或不去皮、切片或切丁、蒸煮（烘烤、炒制）或不蒸煮（烘烤、炒制）、冷冻或不冷冻、干燥、粉碎或不粉碎、包装而成的铁棍山药片（丁、粉）。

根据工艺不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 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	片状或丁状、粉状	取适量样品，倒入洁净白瓷盘中，在室内或自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	白色至乳白色，允许有少量黑点	
气 味	无异味	
滋 味	味甘、微酸	
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
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4	GB 5009.12
* 该项指标严于食品安全国家标准GB2762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*及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	

Q/01HZY 0001S-2021

菌落总数/（CFU/g）	5	2	10 ⁴	10 ⁴	GB 4789.2
霉菌/（CFU/g）	5	2	50	10 ²	GB 4789.15
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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 第二法
注1：a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。					
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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，加入荞麦粉、黄豆粉、可可粉、香菇粉、黑豆粉、黑麦粉、高粱粉、绿豆粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、绿茶粉、铁棍山药粉、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、结晶果糖、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、栀子蓝、姜黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、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-δ-内酯、食品用香精中的一种或几种，经配料、调粉、挤压熟化、冷却整形、成型、坯料杀菌；再加入甘油（丙三醇）、炒芝麻、炒豌豆、炒黄豆、炒花生仁、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-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、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（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯、香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或多种）、白芷、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）、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）中的一种或几种进行调味、包装（抽真空或非抽真空）、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。

温县亿达食品有限公司