



410375S-2024



河南省俊杰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

调味面制品

2024-02-02 发布

2024-02-02 实施

河南省俊杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省俊杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄俊杰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HJS 0001S-2021，备案号：413040S-2021。

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、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、可可粉、酿造酱油、海藻糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、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、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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-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；再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁（熟制）、牛肉粉、食用植物油（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、D-异抗坏血酸钠、辐照或不辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、藤椒、麻椒、高良姜、辣椒粉中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、陈皮粉、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食用盐、白砂糖、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、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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。

根据添加原辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料

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 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、燕麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.13 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.14 海藻糖浆应符合 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 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.22 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 复配膨松剂(泡打粉)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.32 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。
- 2.1.33 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.34 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.35 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.36 食用植物油应符合 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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.39 香辛料或香辛料粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.41 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.42 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。
- 2.1.43 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.44 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 咸味粉状、膏状、液体食品用香精应符合 GB 30616 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，在自然光下观察其性状、色泽杂质、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、霉味等异味	
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
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 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 或 GB 5009.298
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
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； 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
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 ≤	150				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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

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、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、糯米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、可可粉、酿造酱油、海藻糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、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、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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-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；再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁（熟制）、牛肉粉、食用植物油（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、D-异抗坏血酸钠、辐照或不辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、蒜粉、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、藤椒、麻椒、高良姜、辣椒粉中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、陈皮粉、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、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-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食用盐、白砂糖、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、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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，作为组织生产、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。

河南省俊杰食品有限公司