



410718S-2024



开封劲松食品有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2024

调味面制品

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

开封劲松食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封劲松食品有限公司提出。

本标准由开封劲松食品有限公司起草。

本标准主要起草人：毛劲松、何文杰。

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，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉、可可粉、墨鱼汁粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、结晶果糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、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、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、复配膨松剂1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配膨松剂2（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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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1（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）、复配乳化剂2（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、食用玉米淀粉）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）】、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（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入熟青豆、熟花生仁、熟豌豆、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、含或不含特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辐照香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、葱粉、蒜粉、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、白胡椒中的几种】、固态复合调味料、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、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、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、熟芝麻、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（配料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。

根据原料不同可分为不同类别。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.11 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 红曲红应符合 GB 1886.181 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(甜蜜素)应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 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'-5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)(又名 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.25 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.26 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.27 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.28 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.29 咸味粉状或膏状或液体食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 丁香应符合 GB 22300 的规定。

2.1.31 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒、甘草、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.32 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.33 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.35 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.37 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.38 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.39 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.40 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.41 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.42 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.43 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。

2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.45 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.46 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.47 青豆应符合 GB 1352 的规定。

2.1.48 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.49 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.50 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。

2.1.51 复配膨松剂 1、复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.52 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.53 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.54 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.55 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.56 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.57 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.58 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.59 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.60 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.61 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.62 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886. 212 的规定。
- 2.1.64 复配稳定剂、复配乳化剂 1、复配乳化剂 2、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.65 熟青豆、熟花生仁、熟豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.66 郫县豆瓣应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.67 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.68 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.69 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.70 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.71 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.72 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.73 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.74 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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
水分/(g/100g)	≤ 30	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）/(%)	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪/(g/100g)	≤ 27.0	GB 5009.6
^b 酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 3	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	GB 5009.22

^a 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（以环己基氨基磺酸计）/（g/kg）	≤	1.6	GB 5009.97
^a 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）/（g/kg）	≤	0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/（g/kg）	≤	0.6	GB 22255 或 GB 5009.298
^a 茶多酚（以油脂中儿茶素计）/（g/kg）	≤	0.2	SN/T 3848
^a 姜黄素/（g/kg）	≤	0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素/（g/kg）	≤	1.0	GB 5009.83
^a 特丁基对苯二酚（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
总磷酸盐【以磷酸根（PO ₄ ³⁻ ）计】/（g/kg） （适用于添加磷酸盐的产品）	≤	5.0	GB 5009.256
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品； 2、b 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。 3、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 4、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）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） ≤	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉中的一种或几种）、山药粉、可可粉、墨鱼汁粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、结晶果糖、抗坏血酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、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、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配膨松剂 2（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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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 1（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）、复配乳化剂 2（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、食用玉米淀粉）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）】、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（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入熟青豆、熟花生仁、熟豌豆、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、含或不含特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辐照香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、葱粉、蒜粉、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、白胡椒中的几种】、固态复合调味料、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、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、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、熟芝麻、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（配料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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封劲松食品有限公司