



411105S-2024



河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0001S-2024

# 调味面制品

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南大福乐生物科技有限公司。

本标准主要起草人：吴沅湘、康胜旗。

本标准自发布实施日起替代 Q/HDFL 0001S-2019。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精的几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、固态复合调味料（番茄味调味料，麻辣味调味料，香辣味调味料一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料（番茄味调味料，麻辣味调味料，香辣味调味料一种或几种）、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香），添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味），添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料的几种，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。

根据辅料不同分为不同产品。

## 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 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.13 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761、GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.22 红糖应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.25 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 姜、蒜、甘草、八角、小茴香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 复合调味料应符合 DB31/2002 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.33 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、黑米粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.35 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.36 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.38 油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 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）应符合 GB 29944 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 复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。

- 2.1.43 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.44 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.45 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.46 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 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	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态、性状，检查有无杂质，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	无霉变、无正常视力可见外来异物，有韧性	
杂质	无正常视力可见外来异物	

## 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
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.2	GB 5009.44
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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
环己氨基磺酸钠(甜蜜素) <sup>a</sup> (以环己氨基磺酸计), 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) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298

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
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
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。			

## 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 <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	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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 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; 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、水分、氯化物、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。

## 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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（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）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂{环己基氨基磺酸钠（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、食用盐、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、食品用香精的几种}中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、固态复合调味料（番茄味调味料，麻辣味调味料，香辣味调味料一种或几种）、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料（番茄味调味料，麻辣味调味料，香辣味调味料一种或几种）、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜、甘草、八角、小茴香），添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、迷迭香风味、鸡肉风味、蒜香风味、香辣风味、甜香风味），添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辣椒红油、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）、油状复合调味料的几种，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。

河南大福乐生物科技有限公司