



411574S-2024



温县宇微食品有限公司企业标准

Q/WYS 0001S-2024

调味面制品

2024-06-19 发布

2024-06-19 实施

温县宇微食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由温县宇微食品有限公司提出。

本标准由温县宇微食品有限公司、河南中方质量检测技术有限公司共同起草。

主要起草人：伏金波、杨利红、张少云、王艳晓、肖典典。

本标准自发布实施日起替代 Q/WYS 0001S-2020(备案号：413855S-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（酪氨酸钠）、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（酪氨酸钠）、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 食品用植物油应符合 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	\leq 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 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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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

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

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

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

Q/JHZY 0001S-2021

前 言

本标准由焦作怀状元农业发展有限公司提出。
本标准起草单位：焦作怀状元农业发展有限公司。
本标准主要起草人：候玉方、赵正科。

H N

Q B

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	

菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10^5	10^4	GB 4789.2
霉菌/ (CFU/g)	5	2	50	10^4	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	10^7	10^7	GB 4789.10 第二法
<p>注1: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>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。</p>					

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》的有关规定制订本企业标准，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。

温县宇微食品有限公司