



411830S-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

2024-07-15 发布

2024-07-15 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、鲁妹香。

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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆、魔芋粉、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、辣椒红、酿造酱油、黄芥末油树脂、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）、柠檬酸、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（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、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- α -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{以环己基氨基磺酸钠（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）、三氯蔗糖中的一种或几种为原料，添加葡萄糖、甜味香料、葡萄糖酸- δ -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、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料、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、生姜油树脂）、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 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.36 孜然应符合 GB/T 22267 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 桂皮应符合 GB/T 30381 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.41 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。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 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) 应符合 GB 1886. 245 的规定。

2. 1. 44 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2. 1. 45 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2. 1. 46 结晶果糖应符合 GB/T 20882. 3 的规定。

2. 1. 47 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2. 1. 48 柠檬酸应符合 GB 1886. 235 的规定。

2. 1. 49 酿造酱油应符合 GB/T18186 的规定。

2. 1. 50 黄芥末油树脂应符合 GB 29938 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	≤ 27. 0	GB 5009. 6
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4. 0	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 ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009. 22
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) ^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-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 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
姜黄素 ^a ，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
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。			

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	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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆、魔芋粉、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、姜黄素、红曲红、辣椒红、酿造酱油、黄芥末油树脂、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）、柠檬酸、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（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、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-α-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{以环己基氨基磺酸钠（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）、三氯蔗糖中的一种或几种为原料，添加葡萄糖、甜味香料、葡萄糖酸-δ-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、5'-呈味核苷酸二钠、白砂糖、食用盐、复合调味料、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、生姜油树脂）、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