



413176S-2025



汝州市楚杰食品有限公司企业标准

Q/RCS 0001S-2025

调味面制品

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

汝州市楚杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市楚杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张旺。

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,添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、魔芋粉、可可粉、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、酿造酱油、单,双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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)、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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、味精中的几种,经挤压膨化后制成面胚,再加入植物油(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、豌豆(熟制)、青豆(熟制)、蚕豆(熟制)、熟芝麻、花生仁、牛肉粉、海苔粉、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、黄豆酱、酿造酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辐照香辛料颗粒或其粉(辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、当归、芫荽中的一种或几种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、白芷粉、陈皮粉、咖喱粉、固态复合调味料中的一种或几种,添加液体或膏状食用香精、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)、酵母抽提物、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、谷氨酸钠(味精)、辣椒红油(辣椒经热的大豆油炸制而成)、D-异抗坏血酸钠、食品用香料(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)、粉状食用香精中的一种或几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空),装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同品种。

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/T 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 山药粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.10 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.14 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.22 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 或 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.34 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.38 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.41 豌豆(熟制)、青豆(熟制)、蚕豆(熟制)、熟芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 牛肉粉应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.45 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.46 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.47 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.48 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.49 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.51 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.52 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.53 辐照香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》第一部的规定。
- 2.1.55 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.56 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。
- 2.1.57 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 液体或膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.59 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.60 辣椒应清洁、卫生、无污染,无病虫害、无腐烂,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.61 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.52 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 味精应符合 GB 2720 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), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 ^b (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 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
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>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;</p> <p>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。</p>		

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

Q B

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,添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、魔芋粉、可可粉、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、酿造酱油、单,双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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)、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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、味精中的几种,经挤压膨化后制成面胚,再加入植物油(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、豌豆(熟制)、青豆(熟制)、蚕豆(熟制)、熟芝麻、花生仁、牛肉粉、海苔粉、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、黄豆酱、酿造酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、辐照香辛料颗粒或其粉(辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、当归、芫荽中的一种或几种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、白芷粉、陈皮粉、咖喱粉、固态复合调味料中的一种或几种,添加液体或膏状食用香精、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)、酵母抽提物、辣椒红、5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、谷氨酸钠(味精)、辣椒红油(辣椒经热的大豆油炸制而成)、D-异抗坏血酸钠、食品用香料(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)、粉状食用香精中的一种或几种进行调味,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,制订了本企业标准,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。

汝州市楚杰食品有限公司