



413762S-2025



郑州嘉德龙食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0001S-2025

# 调味面制品

2025-12-29 发布

2025-12-29 实施

郑州嘉德龙食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州嘉德龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王启春、赵占强。

本标准自发布实施之日起替代：Q/ZJS 0001S-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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、大豆分离蛋白、大豆粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、香菜粉、芹菜粉、菠菜粉、荆芥粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮、蜂蜜、党参、西洋参、食糖、淀粉糖、鱼露、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单、双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、天然胡萝卜素、磷酸化二淀粉磷酸酯、维生素E、黄原胶、碳酸钙、乙基麦芽酚、抗坏血酸(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油(丙三醇)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、维生素C、食用淀粉)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠)、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、谷氨酸钠(味精)中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉，挤压膨化制成面胚，再加入食用植物油、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆(黄豆)、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、牛肉粉、水解植物蛋白复合调味粉、复合调味料、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、番茄酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、海鲜酱、辐照或不辐照香辛料或料粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、肉松、海苔、虾米、食醋、白酒、黄酒、油状液体食用香精中的一种或几种，辅以或不辅以特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠、谷氨酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、辣椒红、辣椒红油(辣椒经热的大豆油炸制而成)、食用调味油、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、粉状食用香精中的一种或几种调味，经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加原料不同、形状不同分为不同产品。

## 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 米粉、青稞粉、大豆粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 水解植物蛋白复合调味粉、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.5 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。

- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.12 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.13 山药粉、果蔬粉、香菜粉、芹菜粉、菠菜粉、荆芥粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 食糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 淀粉糖、黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、蒲公英、白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.19 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.20 党参、西洋参应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告(2023 年第 9 号)的规定。
- 2.1.21 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.31  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.32 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.36 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.40 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.41 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.42 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.43 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.44 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 环己基氨基磺酸钠应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.50 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.67 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.68 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.69 油状液体食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.70 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.71 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.72 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.73 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.74 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.75 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.76 大豆油、食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.77 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.78 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.79 坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.80 牛肉粉应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.81 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.82 鱼露应符合 GB/T 42463 或 SB/T 10324 的规定。
- 2.1.83 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.84 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。

- 2.1.85 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.86 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.87 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.88 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.89 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.90 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.91 焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.92 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.93 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.94 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.95 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.96 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.97 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.98 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.99 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.100 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.101 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.102 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.103 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.104 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.105 豆瓣酱、麻酱、西瓜酱、海鲜酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.106 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.107 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.108 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.109 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.110 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.111 食用调味油应符合 NY/T 2111 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.112 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.113 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.114 磷脂应符合 GB 1886.358 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 <sup>-</sup> 计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪，g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 <sup>b</sup> （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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （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） <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
甜菊糖苷 <sup>a</sup> （以甜菊醇当量计），g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
维生素 E <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
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，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；

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。

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	2	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
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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。



## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、大豆分离蛋白、大豆粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、鸡全蛋粉或蛋黄粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、香菜粉、芹菜粉、菠菜粉、荆芥粉、山楂、马齿苋、乌梅、决明子、百合、沙棘、阿胶、鸡内金、枣(大枣、酸枣、黑枣)、罗汉果、金银花、鱼腥草、枸杞子、胖大海、菊花(亳菊、滁菊、贡菊、杭菊、怀菊)、紫苏、紫苏籽、葛根粉、蒲公英、白芷、陈皮、蜂蜜、党参、西洋参、食糖、淀粉糖、鱼露、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、天然胡萝卜素、磷酸化二淀粉磷酸酯、维生素E、黄原胶、碳酸钙、乙基麦芽酚、抗坏血酸(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油(丙三醇)、复配膨松剂(碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、羧甲基纤维素钠、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、维生素C、食用淀粉)、复配水分保持剂(三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠)、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、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、谷氨酸钠(味精)中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉，挤压膨化制成面胚，再加入食用植物油、熟制坚果籽类【芝麻、花生仁、大豆(黄豆)、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、牛肉粉、水解植物蛋白复合调味粉、复合调味料、酿造酱油、芝麻酱、花生酱、番茄酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、西瓜酱、海鲜酱、辐照或不辐照香辛料或料粉(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、肉松、海苔、虾米、食醋、白酒、黄酒、油状液体食用香精中的一种或几种，辅以或不辅以特丁基对苯二酚、环己基氨基磺酸钠、谷氨酸钠、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠(呈味核苷酸二钠)、辣椒红、辣椒红油(辣椒经热的大豆油炸制而成)、食用调味油、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、粉状食用香精中的一种或几种调味，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。

郑州嘉德龙食品有限公司