



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(毫菊、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(毫菊、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 β-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-天门冬氨酸-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	$10^4$	$10^5$	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。

## 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(毫菊、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