



413494 S-2025



河南省悦佳食品有限责任公司企业标准

Q/HYJS 0002S-2025

# 调味面制品

2025-12-05 发布

2025-12-05 实施

河南省悦佳食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由河南省悦佳食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南省悦佳食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王伟、徐佳辉。

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、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、食用大豆粕、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、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、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、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、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、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)、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-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】、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、复合调味料、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、乙基麦芽酚、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，包装或抽空包装制成的调味面制品。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 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、葛根粉、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。
- 2.1.51 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 熟制坚果籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.53 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.56 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.57 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.58 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.59 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.60 海鲜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.61 西瓜酱、海鲜酱、麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.63 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.64 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.65 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.66 食醋应符合 GB 2719 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 食品用香精应符合 GB 30616 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	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、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	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

## 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	≤ 14.0	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 25.0	GB 5009.6
氯化物(以 Cl-计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
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
甜菊糖苷 <sup>a</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854

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
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
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；

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；

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。

## 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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购调味料包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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、食用大豆粕、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、玉米粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、山药粉、果蔬粉、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、黑糖糖浆、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油(丙三醇)、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、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)、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-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】、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、复合调味料、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、乙基麦芽酚、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，包装或抽空包装制成的调味面制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南省悦佳食品有限责任公司