



413494S-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(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、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】、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(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。
- 2.1.51 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	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	

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 <sup>-</sup> 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(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、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