



410011S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0006S-2025

调味面制品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南川味红食品股份有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、张猛。

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，加入杂粮粉（绿豆粉、红小豆粉、豌豆粉、小米粉、红米粉、燕麦粉、荞麦粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、糯米粉、谷朊粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、复合调味油【以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果、高良姜、山奈、姜、蒜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种】、添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、当归（作香辛料）、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、豆蔻、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔（作香辛料）、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果（作香辛料）、高良姜、山奈（作香辛料）、姜、蒜、葱、白芷中的一种或多种，添加食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、蒜香风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、香辣风味、麻辣风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或多种），再加入三氯蔗糖、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、呈味核苷酸二钠（I+G）、味精（谷氨酸钠）、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、葡萄干、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种、添加食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒红中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据辅料不同分为不同产品。

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 杂粮粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 甘油 (丙三醇) 应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 味精 (谷氨酸钠) 应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 呈味核苷酸二钠 (I+G) 应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.30 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 辣椒、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、香叶 (月桂叶)、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、高良姜、草果、山奈、姜、蒜、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.32 陈皮、山楂、决明子、紫苏、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.33 熟芝麻、葵瓜子仁、花生、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 豌豆 (油炸类) 应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.35 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.36 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.38 黄豆粉、青豆粉应符合 GB 2712 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、无异味	
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(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
^a 环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计)/(g/kg)	≤ 1.6	GB 5009.97
^a 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)/(g/kg)	≤ 0.06	GB 5009.247
^a 三氯蔗糖/(g/kg)	≤ 0.6	GB 5009.298
^a 姜黄素/(g/kg)	≤ 0.5	SN/T 4890
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.32
展青霉素/(μg/kg)(仅适用于添加山楂的产品)	≤ 20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22
1、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；		
2、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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平板计数法
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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群、氯化物。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，加入杂粮粉（绿豆粉、红小豆粉、豌豆粉、小米粉、红米粉、燕麦粉、荞麦粉中的一种或几种）、黄豆粉、青豆粉、糯米粉、谷朊粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、生活饮用水、食用盐、芝麻、红糖、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、呈味核苷酸二钠（I+G）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、复合调味油【以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、豆蔻、当归、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果、高良姜、山奈、姜、蒜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种】、添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、香菜籽、芝麻、香芹、洋葱、砂仁、当归（作香辛料）、山楂、香叶（月桂叶）、决明子、豆蔻、香茅、罗汉果、百里香、薄荷、迷迭香、紫苏、龙蒿、香荚兰、多香果、荜拔（作香辛料）、芫荽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、陈皮、草果（作香辛料）、高良姜、山奈（作香辛料）、姜、蒜、葱、白芷中的一种或多种，添加食品用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、蒜香风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、香辣风味、麻辣风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味中的一种或多种），再加入三氯蔗糖、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）、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、呈味核苷酸二钠（I+G）、味精（谷氨酸钠）、熟芝麻、葵瓜子仁、花生、葡萄干、核桃仁、豌豆（油炸类）中的一种或几种、添加食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、辣椒油树脂、生姜油树脂中的一种或几种）、辣椒红中的几种进行调味，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，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。

河南川味红食品股份有限公司