



410583S-2025



驻马店高旺食品有限公司企业标准

Q/ZGS 0001S-2025

调味面制品

2025-02-21 发布

2025-02-21 实施

驻马店高旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店高旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李庭。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZGS 0001S-2024。

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，按比例加入生活饮用水，添加玉米粉、山药粉、黄豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、酿造酱油、果葡糖浆、食用葡萄糖、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、复配膨松剂（双效泡打粉）（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）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚中的几种，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、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、海苔粉（片）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉）、添加或不添加白芷、添加一种或多种食品用香精、添加或不添加食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据所使用原辅料的不同产品可分为不同风味；根据水分不同可分为：干制品、湿制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.5 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.19 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.20 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.25 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.29 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.35 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。
- 2.1.36 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.37 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.42 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.45 芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.47 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.49 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.50 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.51 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.52 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.53 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.55 海苔粉（片）应符合 GB/T 23596 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 |
|---|---|---------|---------|-------------|
| | | 干制 品 | 湿制 品 | |
| 水分, g/100g | ≤ | 18.0 | 24.0 | GB 5009.3 |
| 氯化物 (以 Cl ⁻ 计), % | ≤ | 4.0 | | GB 5009.44 |
| 脂肪, g/100g | ≤ | 27 | | 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 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | | GB 5009.22 |
| 环己基氨基磺酸钠 ^a (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) ^a , g/kg | ≤ | 0.06 | | GB 5009.247 |
| 三氯蔗糖 ^a , g/kg | ≤ | 0.6 | | GB 5009.298 |
| 特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg | ≤ | 0.2 | | GB 5009.32 |
| 栀子黄 ^a , g/kg | ≤ | 1.5 | | GB 5009.149 |
| 姜黄素 ^a , g/kg | ≤ | 0.5 | | SN/T 4890 |
| β-胡萝卜素 ^a , g/kg | ≤ | 1.0 | | GB 5009.83 |
| 磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 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) 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 ^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 |
| 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 ≤ | 50 (干制品) | | 150 (湿制品) | | 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 生产加工过程中的卫生要求

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。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水，添加玉米粉、山药粉、黄豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆膳食纤维粉、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、麦芽糖浆、酿造酱油、果葡糖浆、食用葡萄糖、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝、β-胡萝卜素、甘油（丙三醇）、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、复配膨松剂（双效泡打粉）（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）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、葡萄糖酸-δ-内酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、乙基麦芽酚中的几种，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、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、海苔粉（片）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸-δ-内酯中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料或香辛料粉（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉）、添加或不添加白芷、添加一种或多种食品用香精、添加或不添加食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店高旺食品有限公司