



410606S-2025



汝州市盈富食品有限公司企业标准

Q/RYS 0001S-2025

调味面制品

2025-02-25 发布

2025-02-25 实施

汝州市盈富食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市盈富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：潘亚平。

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，加入生活饮用水，经调粉，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、可可粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、复配膨松剂（泡打粉）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配甜味剂[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]、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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、味精中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、豆瓣酱、豆豉、辐照香辛料或经油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、味精、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、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）、液体或膏状或粉状食用香精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。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

- 2.1.9食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.13单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.16姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.20栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.23碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.27蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.28三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.29复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.30复配甜味剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.1乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.33酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.34食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.35葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.36环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37N-[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。
- 2.1.38三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

- 2.1.40味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.41植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.42豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.44豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45辐照香辛料应符合 GB 14891.4 的规定。
- 2.1.46蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒\香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.48特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.495'-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。
- 2.1.50D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52液体或膏状或粉状食用香精应符合 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样平摊于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味、然后以温开水漱口，品尝其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
^a 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
环己基氨基磺酸钠 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
纽甜 ^b , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247

三氯蔗糖 ^b , g/kg	≤	0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 ^b (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
姜黄素 ^b , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256

a 不适用于添加了乳酸、柠檬酸和发酵性配料（豆瓣酱、豆豉等）的产品；

b 仅适用于添加该种食品添加剂的产品，且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；

注 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	100	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	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15

注：a样品的采样和处理按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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、氯化钠、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经调粉，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、可可粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、β-胡萝卜素、碳酸钙、碳酸氢钠、柠檬酸钠、抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、复配膨松剂（泡打粉）（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配甜味剂[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]、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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、味精中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、豆瓣酱、豆豉、辐照香辛料或经油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒）、蒜粉、葱粉、姜粉、白砂糖、酵母抽提物、谷氨酸钠、味精、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、特丁基对苯二酚、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、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）、液体或膏状或粉状食用香精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》的有关规定制订本企业标准，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。

汝州市盈富食品有限公司