



410727S-2025



新密市凯利龙食品有限公司企业标准

Q/KLL 0001S-2025

调味面制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

新密市凯利龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由新密市凯利龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张欣欣。

本标准自发布实施之日起替代：Q/KLL 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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、番茄粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、红糖、黑糖糖浆、酿造酱油、酿造食醋、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、墨鱼汁粉、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油（丙三醇）、碳酸钙、乙基麦芽酚、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部，添加羧甲基纤维素钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、维生素C、食用玉米淀粉中的几种或全部）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、海藻糖、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、瓜尔胶、 α -淀粉酶、焦磷酸钠、黄原胶、海藻糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、熟芝麻、花生仁、牛肉粉、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、黄豆酱、酿造酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照或不辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、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、黑胡椒、百里香、豆蔻、香茅、胡椒粉、大蒜粉、高良姜、当归、八角粉、桂皮粉、花椒粉、草果粉中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、固态复合调味料、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）、咸味食用香精、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、水解植物蛋白复合调味粉、咸味粉状香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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。

根据添加辅料不同产品可分为不同品种。

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 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/T 317 和 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/T 10463 的规定。

- 2.1.7 米粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.25 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.26 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸（抗氧化剂）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.31 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.32 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.33 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 复配膨松剂（泡打粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.37 复配水分保持剂应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.38 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.39 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

- 2.1.40 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.41 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.42 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.43 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.44 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.45 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。
- 2.1.46 谷氨酸钠（味精）GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.47 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、熟芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 牛肉粉应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.49 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.51 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.52 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.54 香辛料或料粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.56 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.67 咸味食用香精、咸味粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 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。
- 2.1.59 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.60 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.61 水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 番茄粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.63 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.64 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.65 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.66 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.67 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.68 酿造酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.69 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.70 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875、GB 31637 的规定。
- 2.1.71 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

- 2.1.72 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.73 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401、GB 1886.174 的规定。
- 2.1.74 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.75 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.76 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.77 固态复合调味料应符合 GB 31644 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
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	GB 5009.6
酸价 ^b (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-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;

b 使用发酵型配料 (如豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、黄豆酱、酿造酱、番茄酱等) 和酸性配料 (如番茄粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、酿造食醋等或酸度调节剂: 如乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸等) 的产品, 此项不适用。

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 ≤	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。

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、米粉、食用大豆粕、青稞粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、木薯淀粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、番茄粉、柠檬粉、苹果粉、山楂粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、红糖、黑糖糖浆、酿造酱油、酿造食醋、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、墨鱼汁粉、抗坏血酸（抗氧化剂）、D-异抗坏血酸及其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、甘油（丙三醇）、碳酸钙、乙基麦芽酚、复配膨松剂（泡打粉）（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部，添加羧甲基纤维素钠、 α -淀粉酶、木聚糖酶、维生素C、食用玉米淀粉中的几种或全部）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、海藻糖、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、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）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）、瓜尔胶、 α -淀粉酶、焦磷酸钠、黄原胶、海藻糖中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、熟芝麻、花生仁、牛肉粉、豆瓣酱、郫县豆瓣、豆豉、甜面酱、黄豆酱、酿造酱、番茄酱、食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、辐照或不辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、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、黑胡椒、百里香、豆蔻、香茅、胡椒粉、大蒜粉、高良姜、当归、八角粉、桂皮粉、花椒粉、草果粉中的几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、固态复合调味料、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）、咸味食用香精、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）、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸及其钠盐、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红、水解植物蛋白复合调味粉、咸味粉状香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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，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。

新密市凯利龙食品有限公司