



411126S-2025



许昌市建安区冬青食品厂企业标准

Q/XJS 0001S-2025

调味面制品

2025-04-16 发布

2025-04-16 实施

许昌市建安区冬青食品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区冬青食品厂提出并起草。

本标准起草人：李育盛。

本标准自发布实施之日起替代：Q/XJS 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、大豆分离蛋白、玉米粉、山药粉、可可粉、酿造酱油、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、麦芽糖浆、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、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉）、焦磷酸二氢二钠、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）、乙基麦芽酚中的几种，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）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、辐照香辛料或香辛料粉【辣椒、藤椒、麻椒、花椒、孜然、桂皮、干姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉、白胡椒、黑胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、百里香、豆蔻、香茅、葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉中的一种或几种】、蒜粉、葱粉、姜粉、海苔粉、液体或膏状食用香精中的一种或几种，再加入三氯蔗糖、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）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、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）、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 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 和 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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 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 1886.366 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 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 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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/T 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 豌豆、青豆、蚕豆、芝麻、花生仁应符合 GB/T 22165 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.46 香辛料或香辛料粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.48 液体食用香精、膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 食品用香料、乙基麦芽酚应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 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。
- 2.1.52 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.53 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.54 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 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; b 使用酸性配料 (如酸度调节剂等) 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

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。

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、大豆分离蛋白、玉米粉、山药粉、可可粉、酿造酱油、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、红豆粉、绿豆粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉、麦芽糖浆、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、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、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）、焦磷酸二氢二钠、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）、乙基麦芽酚中的几种，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）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、辐照香辛料或香辛料粉【辣椒、藤椒、麻椒、花椒、孜然、桂皮、干姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉、白胡椒、黑胡椒、芫荽、肉桂、高良姜、山奈、百里香、豆蔻、香茅、葱粉、姜粉、蒜粉、胡椒粉中的一种或几种】、蒜粉、葱粉、姜粉、海苔粉、液体或膏状食用香精中的一种或几种，再加入三氯蔗糖、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）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、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）、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。

许昌市建安区冬青食品厂