



411179S-2025



河南优粮生物科技有限公司企业标准

Q/HNYL 0001S-2025

调味面制品

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南优粮生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南优粮生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧肖森、张会芳。

本标准自实施日起替代 Q/HNYL 0001S-2022（备案号 413129S-2022）。

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，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉中的一种或几种）、魔芋粉、山药粉、食用盐、红糖、白砂糖、结晶果糖、黑糖糖浆、麦芽糊精、可可粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙中的一种或两种，含或者不含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、单、双甘油脂肪酸酯、食用淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂、复配甜味剂、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、谷氨酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，加入植物油、酵母抽提物、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、香辛料或其粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料、调味油（以植物油为原料，添加香辛料，添加或不添加芝麻、食品用香精中的一种或几种，经熬制而成）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、单、双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、特丁基对苯二酚（TBHQ）、茶黄素、维生素 E、茶多酚、食品用香精、复配甜味剂、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食品用香精、八角茴香油、生姜油、香叶油、大蒜油、小茴香油、孜然油、花椒提取物、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

上述范围中：香辛料为【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉】；植物油为（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、菜籽油、山茶油、橄榄油）中的一种或几种；复配乳化剂为（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、碳酸氢钠中的几种）；复配甜味剂【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）、三氯蔗糖中的一种或几种，含或者不含葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精的中一种或几种】。

根据所用原辅料不同，产品可分为不同产品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 山药粉应清洁、干燥、无污染。
- 2.1.7 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 结晶果糖、黑糖糖浆、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.14 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.17 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.27 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.28 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

- 2.1.33复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.34碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.36碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.37谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.38环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.39三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.40N-[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。
- 2.1.41植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.42酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.43芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.46芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.47辣椒酱、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.49酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.50蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.51食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.53茶黄素应符合 GB 1886.378 的规定。
- 2.1.54维生素 E 应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.55茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.56八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.57生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.58香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.59大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.60小茴香油、孜然油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.61乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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
脂肪，g/100g		≤ 26.0	GB 5009.6
氯化物（以 Cl ⁻ 计），%		≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）(KOH)，mg/g		≤ 2.8	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
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
^a 姜黄素，g/kg		≤ 0.5	SN/T 4890
^a 栀子黄，g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg		≤ 0.2	GB 5009.32
^a 茶多酚（以油脂中儿茶素计），g/kg		≤ 0.2	SN/T 3848
^a 维生素 E，g/kg		≤ 0.2	GB 5009.82
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
^a 甜味剂	甜蜜素（以环己基氨基磺酸计），g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
	纽甜，g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
	三氯蔗糖，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
注 1：a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；			
注 2：同一功能且具有数值型最大使用量的的食品添加剂（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 3：*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。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、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，加入生活饮用水，辅以谷物杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉中的一种或几种）、魔芋粉、山药粉、食用盐、红糖、白砂糖、结晶果糖、黑糖糖浆、麦芽糊精、可可粉、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、味精、5'-呈味核苷酸二钠、单, 双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、碳酸钙中的一种或两种，含或者不含焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、柠檬酸、单, 双甘油脂肪酸酯、食用淀粉中的一种或几种）、复配乳化剂、复配甜味剂、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、谷氨酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）中的几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，加入植物油、酵母抽提物、芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、香辛料或其粉、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、芝麻酱、花生酱、鸡精调味料、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、复合调味料、调味油（以植物油为原料，添加香辛料，添加或不添加芝麻、食品用香精中的一种或几种，经熬制而成）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠或味精、酵母抽提物、单, 双甘油脂肪酸酯、辣椒红、姜黄、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、特丁基对苯二酚（TBHQ）、茶黄素、维生素 E、茶多酚、食品用香精、复配甜味剂、碳酸钙、碳酸钠、碳酸氢钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖（蔗糖素）、N-(3, 3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、食品用香精、八角茴香油、生姜油、香叶油、大蒜油、小茴香油、孜然油、花椒提取物、乙基麦芽酚中的几种，经调味、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

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，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。

河南优粮生物科技有限公司