



410994S-2025



长葛市青江食品厂企业标准

Q/CQS 0001S-2025

调味面制品

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

长葛市青江食品厂 发布

前 言

本标准由长葛市青江食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：郑蕾蕾、张娜娜、叶青章。

本标准自发布之日起替代原标准：Q/CQS 0001S-2019（备案号412145S-2019）。

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、胡萝卜粉、火龙果粉、南瓜粉、山药粉、紫薯粉、菠菜粉、魔芋粉、番茄粉、柠檬粉、芹菜粉、可可粉、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油(丙三醇)、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、乳酸钠、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)中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油(大豆油、菜籽油)、特丁基对苯二酚、鸡精调味料、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、高良姜、葱、蒜、姜中的几种)、白芷粉、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)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精中的几种进行调味，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

- 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.15 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。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.22 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.23 白芷粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.24 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 咸味食用香精和咸味粉状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.29 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.31 米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.32 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.33 胡萝卜粉、火龙果粉、南瓜粉、山药粉、紫薯粉、菠菜粉、魔芋粉、番茄粉、柠檬粉、芹菜粉应符合 GH/T 1456 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，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味，无异味	
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	≤	干制品: 18	GB 5009. 3
		湿制品: 24	
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	4. 2	GB 5009. 44
脂肪, g/100g	≤	25	GB 5009. 6
酸价 (以脂肪计) (KOH) ^b , 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 (又名甜蜜素) (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
<p>注: 1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>2、a 仅限添加该食品添加剂的产品检验;</p> <p>3、b 使用发酵型配料和酸性配料的产品, 此项不适用。</p> <p>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。</p>			

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/σ ≤	干制品: 50				GB 4789. 15

湿制品：150

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 生产过程中的卫生要求

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、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。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、胡萝卜粉、火龙果粉、南瓜粉、山药粉、紫薯粉、菠菜粉、魔芋粉、番茄粉、柠檬粉、芹菜粉、可可粉、食用玉米淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油(丙三醇)、碳酸钙、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉)、乳酸钠、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)中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油(大豆油、菜籽油)、特丁基对苯二酚、鸡精调味料、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、高良姜、葱、蒜、姜中的几种)、白芷粉、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)、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精中的几种进行调味，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》的有关规定特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

长葛市青江食品厂

QB