



411306S-2025



南阳汇金食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2025

# 调味面制品

2025-04-29 发布

2025-04-29 实施

南阳汇金食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳汇金食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭淼、党玉东、董珂、杨兴权。

本标准自发布实施之日起替代：Q/NHS 0001S-2024（备案号：410147S-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、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、青稞粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、可可粉、巧克力粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、藕粉、甜菜根粉、大麦嫩苗粉、黄瓜粉、西蓝花粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、火龙果粉、番茄粉、海苔粉、墨鱼汁粉、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、食用葡萄糖、海藻糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸氢钠（小苏打）、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）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入鸡肉松、牛肉松、海苔碎、芝麻、花生仁、豌豆、蚕豆、青豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻酱、花生酱、芝麻花生调味酱、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆豉中的一种或几种，添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种辐照香辛料及料粉【蒜、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒粉、高良姜、山奈、百里香、豆蔻、香茅】、白芷、陈皮（橘皮），添加一种或多种咸味食用香精、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）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 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。

2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.7 糯米粉、红米粉、紫米粉、青稞粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜根粉、大麦嫩苗粉、黄瓜粉、西蓝花粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、火龙果粉、番茄粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.17 姜黄应符合 GB 1886.60 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.22 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.26 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.27 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.30 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.31 [N-（3,3-二甲基丁基）]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.32 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.33 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.37 鸡肉松、牛肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.38 海苔粉、海苔碎应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.39 芝麻、花生仁、豌豆、蚕豆、青豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。

2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.41 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。

2.1.42 芝麻花生调味酱 应符合 GB 31644 的规定。

2.1.43 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。

2.1.44 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。

2.1.45 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。

2.1.46 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.47 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。

2.1.48 豆豉应符合 GB/T 2712 的规定。

2.1.49 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.50 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.51D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.52 香辛料及料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.53 咸味食用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.54 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.55 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.56 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。

2.1.57 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。

2.1.58 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.59 巧克力粉应符合 GB 9678.2 的规定。

2.1.60 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.61 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.62 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

## 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 <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27	GB 5009.6
酸价 <sup>b</sup> (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己氨基磺酸计), 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) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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 (如黄豆酱、甜面酱、豆豉、豆瓣酱等) 和酸性配料 (如番茄粉和酸度调节剂乳酸、乳酸钠、柠檬酸等) 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、青稞粉、食用玉米淀粉、魔芋粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、薏仁粉、可可粉、巧克力粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、山药粉、南瓜粉、胡萝卜粉、藕粉、甜菜根粉、大麦嫩苗粉、黄瓜粉、西蓝花粉、羽衣甘蓝粉、菠菜粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、火龙果粉、番茄粉、海苔粉、墨鱼汁粉、乙基麦芽酚、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄、姜黄素、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、食用葡萄糖、海藻糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、酪蛋白酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸氢钠（小苏打）、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）、谷氨酸钠（味精）、酿造酱油中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入鸡肉松、牛肉松、海苔碎、芝麻、花生仁、豌豆、蚕豆、青豆、黄豆、葵花籽仁、南瓜籽仁、芝麻酱、花生酱、芝麻花生调味酱、番茄酱、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、豆豉中的一种或几种，添加植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、添加一种或多种辐照香辛料及料粉【蒜、辣椒、花椒、藤椒、麻椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒粉、高良姜、山奈、百里香、豆蔻、香茅】、白芷、陈皮（橘皮），添加一种或多种咸味食用香精、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、麦芽糖浆、葡萄糖浆、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）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。

南阳汇金食品有限公司