



411478S-2025



河南乐意达食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

调味面制品

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南乐意达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南乐意达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曾俸仁。

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）、大豆膳食纤维粉、可可粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、果蔬粉（南瓜粉、芋头粉、山药粉、甜菜根粉、大麦嫩苗粉、西蓝花粉、橄榄粉、羽衣甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、柑橘粉、猕猴桃粉、火龙果粉、蓝莓粉、柠檬粉、苹果粉、针叶樱桃粉、桑葚粉、香芋粉、黑加仑粉中的一种或几种）、魔芋精粉、海苔粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、碳酸钙、碳酸氢钠、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、柠檬酸、食用淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠中的一种或几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，再加入植物油（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）、特丁基对苯二酚、熟芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、肉松、海苔、香辛料或其粉（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、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、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酿造酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、辣椒红油、复合调味料、谷氨酸钠或味精、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、辣椒红、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，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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.11 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 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 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.29 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.39 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.40 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.41 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.42 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.44 熟芝麻、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 或 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.45 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.46 海苔粉、海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.47 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.48 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版第一部的规定。
- 2.1.49 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 豆豉应符合 GB/T 2712 的规定。
- 2.1.51 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.52 甜面酱应符合 GB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.53 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。

- 2.1.56 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.57 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.58 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.59 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.60 菇精调味料应符合 SB/T 10484 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.61 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.62 酿造酱油应符合 GB/T 18186 GB 2717 的规定。
- 2.1.63 蚝油应符合 GB/T 21999 或 GB 10133 的规定。
- 2.1.64 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.67 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.68 八角茴香油应符合 GB 1886.140 的规定。
- 2.1.69 生姜油应符合 GB 1886.29 的规定。
- 2.1.70 香叶油应符合 GB 1886.200 的规定。
- 2.1.71 大蒜油应符合 GB 1886.272 的规定。
- 2.1.72 小茴香油、孜然油、花椒提取物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.73 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.74 香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、辣椒红油、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	≤ 27.0	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
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009. 256
注：a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b 使用发酵型配料和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用； 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。		

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，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）、大豆膳食纤维粉、可可粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、果蔬粉（南瓜粉、芋头粉、山药粉、甜菜根粉、大麦嫩苗粉、西蓝花粉、橄榄粉、羽衣甘蓝粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、香葱粉、香菜粉、柑橘粉、猕猴桃粉、火龙果粉、蓝莓粉、柠檬粉、苹果粉、针叶樱桃粉、桑葚粉、香芋粉、黑加仑粉中的一种或几种）、魔芋精粉、海苔粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、麦芽糊精、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、碳酸钙、碳酸氢钠、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、柠檬酸、食用淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、蔗糖脂肪酸酯、谷氨酸钠中的一种或几种，经调粉、挤压膨化、成型后制成面胚，再加入植物油（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）、特丁基对苯二酚、熟芝麻、熟青豆、熟花生仁、熟黄豆、熟豌豆、葵花籽仁、核桃仁、肉松、海苔、香辛料或其粉（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、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、荜拔、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、白芷粉、陈皮粉、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、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酿造酱油、蚝油、香辣酱、香菇酱、蒜蓉辣酱、辣椒红油、复合调味料、谷氨酸钠或味精、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- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、酵母抽提物、辣椒红、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，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。

河南乐意达食品有限公司