411555S-2025

长葛市食美佳食品有限公司企业标准

Q/CSS 0001S-2025

调味面制品

2025-05-20 发布　　2025-05-20 实施

长葛市食美佳食品有限公司 发布

前　言

本标准由长葛市食美佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：林平。

HNQB

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、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、栀子黄、β-胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、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）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（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）、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、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、香辛料（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、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、咸味油状液体食用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用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 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 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 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

2.1.17 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.18 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.20 β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。

2.1.21 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。

2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.24 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.25 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。

2.1.26 复配稳定剂、复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.30 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.31 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。

2.1.32 葡萄糖酸-δ-内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.33 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.34 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。

2.1.35 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

2.1.36 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.37 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.38 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.39 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.40 郫县豆瓣、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.41 豆豉应符合 GB 2712 的规定。

2.1.42 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.43 咸味油状液体食用香精、粉状食用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.44 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.45 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.46 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。

2.1.47 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.48 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.49 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
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 自然光下观察其色泽和性状、检查有 无杂质，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、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
		干制品	湿制品	
水分，g/100g	≤	18.0	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[a]（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[b]（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）[b]，g/kg	≤	0.06		GB 5009.247
三氯蔗糖[b]，g/kg	≤	0.6		GB 5009.298

特丁基对苯二酚[b]（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄[b]，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素[b]，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
姜黄素[b]，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐[b]（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使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用； b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。			

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平板计数法
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 ≤	50（干制品）		150（湿制品）		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、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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、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、栀子黄、β-胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、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）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（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）、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、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、香辛料（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、高良姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种）、咸味油状液体食用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、食品用香精（含辣椒油树脂）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠(味精)、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用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，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。

长葛市食美佳食品有限公司