



411390S-2025

开封市文军食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2025

调味面制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

开封市文军食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市文军食品有限公司提出。

本标准由河南高思企业管理有限公司、开封市食品药品检验所和开封市文军食品有限公 司共同起草

。

本标准起草人：陈香、刘闪闪、杨再化。

本标准自发布实施日起替代 Q/KWS 0001S-2023(备案号：413713S-2023)。

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，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、红曲红、高粱红、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精、芝麻味香精、香菜味香精中的一种或几种）、豌豆、葵花子仁、芝麻、芝麻酱、花生酱、香菜粉、海苔粉、泡椒、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）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。

根据原料及形状不同可分为不同的产品。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.6 黄豆粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。

- 2.1.11 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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 甘油（丙三醇） 应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定
- 2.1.20 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.21 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.22 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.23 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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 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 GB29944 的规定。
- 2.1.31 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.32 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.33 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.35 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.36 香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉） 应符合GB/T 15691 的规定。
- 2.1.37 食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精）应符合 GB 30616的规定。
- 2.1.38 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.41 高粱红 应符合 GB1886.32 的规定。
- 2.1.42 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.43 大豆分离蛋白应符合 GB20371 的规定。
- 2.1.44 栀子蓝应符合 GB28311 的规定。
- 2.1.45 复配乳化剂应符合GB26687 的规定。
- 2.1.46 葵花子仁应符合GB/T 22165 的规定。
- 2.1.47 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.48 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.49 香菜粉应符合 NY/T1884 的规定。
- 2.1.50 泡椒应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.51 姜黄应符合GB 1886.60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,用温开水漱口,品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋味、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
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
总砷 (以As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μ g/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*环己氨基磺酸钠 (甜蜜素) (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-L- 苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜), g/kg ≤	0.06	GB 5009.247

^a 三氯蔗糖，g/kg	≤	0.6	GB 5009.298
^a 特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^a β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
2、a 仅适用于添加该食品添加剂的产品；			
3、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）混合使用，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 ≤	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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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中带馅（料）面米制品的规定；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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入荞麦粉（添加或不添加）、食用盐、白砂糖、可可粉、麦芽糖浆、结晶果糖、果葡糖浆、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、味精、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、红曲红、高粱红、辣椒红、栀子黄、栀子蓝、 β -胡萝卜素、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配乳化剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠、酪蛋白酸钠、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、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，添加生活饮用水，经搅拌、挤压膨化、成型后，再加入植物油（大豆油、菜籽油中的一种或两种）、辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、香辛料粉（辣椒、草果、花椒、孜然、桂皮、八角、干姜、砂仁、丁香、小茴香、蒜粉中的一种或几种）、食品香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精、黑鸭风味香精、奥尔良风味香精、芝麻味香精、香菜味香精中的一种或几种）、豌豆、葵花子仁、芝麻、芝麻酱、花生酱、香菜粉、海苔粉、泡椒、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）、复合调味料（牛肉、生活饮用水、牛油、食用盐、白砂糖、味精、食用葡萄糖、牛骨油、酸水解植物蛋白调味液、酸水解植物蛋白调味粉、酿造酱油、酵母抽提物、食用玉米淀粉、麦芽糊精、八角粉、桂皮粉、花椒粉、姜粉、草果粉、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、二氧化硅、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、食用香精）、5'-呈味核苷酸二钠中的一种或几种，经混合调味、内包装、装箱而成的调味面制品。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市文军食品有限公司