



411885S-2025



通许县湘鸿食品有限公司企业标准

Q/TXS 0001S-2025

调味面制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

通许县湘鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由通许县湘鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李会文。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TXS 0001S-2021(备案号：412574S-2021)。

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，添加生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、结晶果糖、海藻糖、黑糖糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖基甜菊糖苷、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钾、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、乳酸、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、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、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入肉松、海苔、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，再加入食用植物油（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、固态复合调味料、白砂糖、食用盐、味精、食醋、辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、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、山奈、百里香、豆蔻、香茅、葱、蒜中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、陈皮（橘皮）粉、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）、麦芽糖浆、葡萄糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒红油、辣椒红、谷氨酸钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、食品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。

根据辅料不同分为不同产品。

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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

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

2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.15 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.18 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.22 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.25 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.26 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.29 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 [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。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 复配稳定剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.36 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.37 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。

- 2.1.38 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。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 LS/T 3311 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.41 芝麻花生调味酱 应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.43 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 或 GB 2718 的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 2718 的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.46 辣椒酱应符合 NY/T 1070 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.48 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.50 固态复合调味料、辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.51 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.52 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.53 辐照香辛料或油炸香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 白芷粉、陈皮（橘皮）粉应符合《中华人民共和国药典》 2020 版一部的规定。
- 2.1.55 乙基麦芽酚、食品用香料、葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.57 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.58 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.59 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。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.62 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.63 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.64 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.65 咖啡粉应符合 GB/T 29602 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）， % ≤	4.2	GB 5009.44
脂肪，g/100g ≤	25	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
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 使用酸性配料（如番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、番茄酱、食醋等或酸度调节剂：如乳酸、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 ^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

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，添加生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、结晶果糖、海藻糖、黑糖糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖基甜菊糖苷、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、红曲红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶）、乳酸、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、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、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，加入或不加入肉松、海苔、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，再加入食用植物油（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、固态复合调味料、白砂糖、食用盐、味精、食醋、辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）（辣椒、藤椒、麻椒、花椒、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、山奈、百里香、豆蔻、香茅、葱、蒜中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷粉、陈皮（橘皮）粉、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）、麦芽糖浆、葡萄糖浆、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒红油、辣椒红、谷氨酸钠、酵母抽提物、D-异抗坏血酸钠、食品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，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。

通许县湘鸿食品有限公司