



411960 S-2025



河南霖源和食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

调味面制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南霖源和食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南霖河源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯凯、宋昌国。

本标准自发布实施日起代替：Q/HLS 0001S-2023（备案号：412865S-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，按比例加入生活饮用水，添加食用盐、红糖、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、魔芋精粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、复配稳定剂（蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸钠（又名维生素 C）、木聚糖酶、 α -淀粉酶、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、三氯蔗糖、麦芽糊精）、抗坏血酸钠（又名维生素 C）、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶中的几种，经挤压膨化后制成面坯，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、藤椒、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味、玉米风味），再加入三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-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）、味精（谷氨酸钠）、芝麻酱、花生酱、熟芝麻、葵花籽仁、花生中的一种或几种、添加一种或多种咸味食用粉状香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味、玉米风味）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，产品可分为不同口味。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.13 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.14 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.15 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.26 味精(谷氨酸钠)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.29 香辛料、香辛料粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.32 花生酱应符合 LS/T 3221 的规定。
- 2.1.33 熟芝麻、葵花籽仁、花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.35 抗坏血酸钠(又名维生素 C)应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.36 木聚糖酶、 α -淀粉酶、葡糖氧化酶、脂肪酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.38 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 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，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质,有韧性	

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	30.0	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（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 （又名甜蜜素）（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
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。				

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 ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
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 JJF1070 的规定。

2.6 产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 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 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

出厂检验项目包括：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。型式检验按国家有关规定执行。

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、红糖、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、魔芋精粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、红曲黄色素、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、碳酸钙、三聚磷酸钠、磷酸二氢钙、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-（3,3-二甲基丁基）]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、复配稳定剂（蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸钠（又名维生素 C）、木聚糖酶、 α -淀粉酶、碳酸钙、食用玉米淀粉）、复配甜味剂（甜蜜素、纽甜、三氯蔗糖、麦芽糊精）、抗坏血酸钠（又名维生素 C）、 α -淀粉酶、木聚糖酶、葡糖氧化酶、脂肪酶中的几种，经挤压膨化后制成面坯，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料或料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、藤椒、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、胡椒、香菜籽、肉桂、高良姜、山奈、葱、姜、蒜）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味、玉米风味），再加入三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、味精（谷氨酸钠）、芝麻酱、花生酱、熟芝麻、葵花籽仁、花生中的一种或几种、添加一种或多种咸味食用粉状香精（牛肉风味、辣椒风味、麻辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、猪肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味、蒜香风味、柠檬风味、苹果风味、菠萝风味、迷迭香风味、香辣风味、甜香风味、泡椒风味、火锅风味、芝麻风味、黑椒牛肉风味、玉米风味）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 GB2762 的规定。