



411986S-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

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南霖源和食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南霖源和食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：侯凯、宋昌国。

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-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

以计量方式包装销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 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。