



412200S-2025



许昌市建安区众鑫源食品厂企业标准

Q/XJZS 0001S-2025

调味面制品

2025-07-17 发布

2025-07-17 实施

许昌市建安区众鑫源食品厂 发布

前 言

本标准由许昌市建安区众鑫源食品厂提出。

本标准起草单位：许昌市建安区众鑫源食品厂。

本标准主要起草人：毛建新。

本标准自发布实施之日代替 Q/XJZS 0001S-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，加入大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味中的一种或几种）中的一种或几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用盐、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、酿造酱油、豆瓣酱中的一种或几种，添加香辛料【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或多种】、白芷、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）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。

根据用料不同，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 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.25 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树酯、孜然油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（含或不含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 香辛料（辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.41 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.42 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

2.1.43 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

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

2.1.45 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

2.1.46 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。

2.1.47 白芷应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》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	具有本品应有的性状，有韧性，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、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
水分, g/100g	≤	干制品	湿制品	GB 5009.3
		18	24	
脂肪, g/100g	≤	25		GB 5009.6
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤	4.2		GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3		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
^a 栀子黄, g/kg	≤	1.5		GB 5009.149
^a 姜黄素, g/kg	≤	0.5		SN/T 4890
^a 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.6		GB 5009.97
^a 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 22255

°特丁基对苯二酚（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
°磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。			
注 3：同一功能食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）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 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	100	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	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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 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、大肠菌群的检验。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，加入大米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、生活饮用水、食用盐、白砂糖、冰糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、姜黄、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉）、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用葡萄糖、麦芽糊精、食品用香精（牛肉味、迷迭香味、鸡肉味、蒜香味、香辣味、甜香味、爆辣味、五香味、烧烤味、川辣味、黑鸭味中的一种或几种）中的一种或几种，经过挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂[环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜]、食用盐、味精（谷氨酸钠）、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪氨酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、酿造酱油、豆瓣酱中的一种或几种，添加香辛料【辣椒、花椒、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、蒜粉中的一种或多种】、白芷、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

许昌市建安区众鑫源食品厂