



412572S-2025



平顶山市联盈食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2025

# 调味面制品

2025-08-26 发布

2025-08-26 实施

平顶山市联盈食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由平顶山市联盈食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱娜平、李秀娟。

本标准自发布实施日起替代 Q/PLS 0001S-2023 （备案号：412100S-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，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、可可粉、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、姜黄、红曲黄色素、姜黄素、栀子黄、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、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、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加辐照香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、白芷、食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种），再加入三氯蔗糖、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、谷氨酸钠、熟芝麻（添加或不添加）中的一种或几种，添加一种或多种食用粉状香精或者食用膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 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 三氯蔗糖应符合 GB 22255 的规定。
- 2.1.16 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.20 香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.23 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.32 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.34 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.35 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.38 豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.40 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41 复配稳定剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.43 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.44 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	片状、块状或具有产品应有的形状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、滋味，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, %	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl <sup>-</sup> 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27	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
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 <sub>1</sub> , μg /kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤ 1.6	GB 5009.97
<sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
<sup>a</sup> 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
<sup>a</sup> 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 指标仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

## 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	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
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《定量包装商品净含量计量检验规则》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 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、可可粉、食用玉米淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、姜黄、红曲黄色素、姜黄素、栀子黄、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、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、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加辐照香辛料【辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、白芷、食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味中的一种或几种），再加入三氯蔗糖、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、谷氨酸钠、熟芝麻（添加或不添加）中的一种或几种，添加一种或多种食用粉状香精或者食用膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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》的有关规定制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

其中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。