



412773S-2025



郑州市泓润食品有限公司企业标准

Q/ZHS 0002S-2025

调味面制品

2025-09-18 发布

2025-09-18 实施

郑州市泓润食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市泓润食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄子铭。

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，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉中的一种或几种）、山药粉、椰浆、可可粉、墨鱼汁粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉中的一种或几种，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、结晶果糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、脂肪酶、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配膨松剂 2（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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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 1（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、复配乳化剂 2（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、食用玉米淀粉）、复配乳化稳定剂【食品添加剂（聚丙烯酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、焦磷酸二氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、纤维素酶、微晶纤维素）、麦芽糊精】、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配甜味剂 1【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）】、复配甜味剂 2（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油（辣椒经大豆油油炸而成）、芝麻、辐照香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、芫荽、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、姜粉、葱粉、蒜粉、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、黑胡椒、白胡椒、高良姜、香菜、洋葱粉中的几种】、白芷粉、陈皮粉、咖喱粉、固态复合调味料、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）、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）、甜菊糖苷、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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。

根据原料不同可分为不同类别。

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 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.4 椰浆应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.5 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.6 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.17 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 或 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.18 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.19 维生素 C (抗坏血酸) 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.21 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.29 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.30 甘油 (丙三醇) 应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

- 2.1.33 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.34 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.35 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.36 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.37 脂肪酶应符合 GB/T 23535 或 GB/T 23527.2 的规定。
- 2.1.38 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.39 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.40 复配膨松剂 1、复配膨松剂 2 应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.41 复配水分保持剂、复配稳定剂、复配乳化剂 1、复配乳化剂 2、复配乳化稳定剂、复配甜味剂 1、复配甜味剂 2 应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.42 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.43 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.46 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.48 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.50 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.51 固态复合调味料、水解植物蛋白复合调味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.52 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 白芷粉、陈皮粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.55 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.56 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.57 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。
- 2.1.58 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.59 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.62 咸味粉状或膏状或液体食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.63 食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.64 辣椒应清洁、卫生、无污染，无病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.65 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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	≤ 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 ^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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
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: *铅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；

b 使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用；

同一功能的食品添加剂（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 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、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，添加或不添加杂粮粉（绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、糯米粉中的一种或几种）、山药粉、椰浆、可可粉、墨鱼汁粉、玉米粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、魔芋粉中的一种或几种，加入生活饮用水，按比例加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、食用葡萄糖、结晶果糖、维生素 C（抗坏血酸）、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、β-胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、脂肪酶、大豆蛋白粉、大豆分离蛋白、复配膨松剂 1（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配膨松剂 2（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、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、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 1（单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、碳酸氢钠）、复配乳化剂 2（碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、瓜尔胶、聚丙烯酸钠、食用玉米淀粉）、复配乳化稳定剂【食品添加剂（聚丙烯酸钠、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、磷脂、焦磷酸二氢二钠、蔗糖脂肪酸酯、海藻酸钠、纤维素酶、微晶纤维素）、麦芽糊精】、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、柠檬酸钠、复配甜味剂 1【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、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）】、复配甜味剂 2（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、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）、三氯蔗糖（蔗糖素）、甜菊糖苷、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、辣椒油（辣椒经大豆油油炸而成）、芝麻、辐照香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、芫荽、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、姜粉、葱粉、蒜粉、肉豆蔻、香叶（月桂叶）、丁香、砂仁、黑胡椒、白胡椒、高良姜、香菜、洋葱粉中的几种】、白芷粉、陈皮粉、咖喱粉、固态复合调味料、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（花椒提取物、孜然油、大蒜油、小茴香油、生姜油树脂、新甲基橙皮苷二氢查耳酮中的一种或几种）、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）、甜菊糖苷、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味粉、辣椒红、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（配料含或不含葡萄糖基甜菊糖苷）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，制订了本企业标准，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。

郑州市泓润食品有限公司