



410403S-2026

禹州市辣味居食品有限公司企业标准

Q/YLWJ 0002S-2026

调味面制品

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

禹州市辣味居食品有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市辣味居食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：贾晓蕊。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入饮用水，经过挤压膨化熟制后制成面胚，油炸或不油炸后，再加入食用盐、白砂糖、绵白糖、鸡粉调味料、味精、芝麻（脱皮熟制）的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉【辣椒、青花椒、红花椒、花椒、孜然、桂皮、姜、青红泡椒、干红辣椒、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工的调味面制品。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 2.1.6 鸡粉调味料应符合GB 31644 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 芝麻（脱皮熟制）应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 香辛料或料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 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	≤ 24.0	GB 5009.3

氯化钠（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
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。			

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				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 ¹	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

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

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、水分、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，加入饮用水，经过挤压膨化熟制后制成面胚，油炸或不油炸后，再加入食用盐、白砂糖、绵白糖、鸡粉调味料味、味精、芝麻（脱皮熟制）的一种或几种，添加一种或多种香辛料或料粉【辣椒、青花椒、红花椒、花椒、孜然、桂皮、姜、青红泡椒、干红辣椒、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶（香叶）、大蒜、生姜、大葱、洋葱中的一种或几种】、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油或橄榄油中的一种或几种）中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工的调味面制品。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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

禹州市辣味居食品有限公司