



411193S-2026



河南鸿洲生物科技有限公司企业标准

Q/HNHZ 0002S-2026

调味面制品

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

河南鸿洲生物科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南鸿洲生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐坚、徐治国、陈靖中。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HNHZ 0002S-2021(备案号 410157S-2021，2021-01-24 发布实施)。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、辅以谷物杂粮粉、食用盐、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、食用淀粉、魔芋粉、谷朊粉、白砂糖、红糖、结晶果糖、麦芽糊精、黑糖糖浆、赤藓糖醇、木糖醇、可可粉、黄油、全脂乳粉、食用葡萄糖、姜黄、姜黄素、红曲红、甘油、乳酸钠（溶液）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢钠、碳酸氢钠，添加碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、蔗糖素、甜蜜素、纽甜、味精、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、食品用酶制剂（ α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、蛋白酶、脂肪酶、葡糖氧化酶中的一种或几种）、复配甜味剂（甜蜜素、蔗糖素，添加纽甜、食用盐、味精、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的一种或几种）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油、青豆、黄豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酱油、蚝油、食用盐、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、蔗糖素，添加纽甜、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的一种或几种）、辣椒、香辛料（添加一种或几种 GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、芝麻、白芷、食品用香精、食品用香料、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、山茶油、橄榄油中的一种或几种）、黄油、全脂乳粉、食用葡萄糖、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、辣椒红、乙基麦芽酚、复合调味油（植物油、辣椒、花椒、孜然、八角、蒜、白芷、山奈、姜、葱、大豆油、辣椒红中的几种）、甜蜜素、蔗糖素、纽甜、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）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。

根据所用原辅料不同、形状不同，可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 红糖应符合 GB 13104 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 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.16 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.17 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.22 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.25 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.29 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 食品用酶制剂应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.33 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.34 复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.35 青豆、黄豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、杏仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.36 豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱、花生酱应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.42 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44 香辛料应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 的规定。
- 2.1.45 辣椒应符合 GB/T 23183 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.48 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49 复合调味料、复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.51 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.52 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.53 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.54 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.55 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 特丁基对苯二酚（TBHQ）应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.57 维生素 C（抗坏血酸）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.58 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.59 三氯蔗糖（蔗糖素）应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.60 甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.61 纽甜（N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.62 黄油应符合 GB 19646 的规定。
- 2.1.63 全脂乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.64 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
组织形态	具有该产品应有的组织状态，	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤	18.0	24.0	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 (KOH) (以脂肪计), 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 ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
甜蜜素 ^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
三氯蔗糖 ^a (蔗糖素), g/kg	≤	0.6		GB 5009.298
纽甜 ^a (N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸1-甲酯), g/kg	≤	0.06		GB 5009.247
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中含量计), g/kg	≤	0.2		GB 5009.32
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.5		SN/T 4890

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。

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	100	GB 4789.3第二法
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第二法
霉菌, CFU/g ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
a 样品的采样和处理按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 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、氯化物、净含量及允许短缺量、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，加入生活饮用水、辅以谷物杂粮粉、食用盐、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、食用淀粉、魔芋粉、谷朊粉、白砂糖、红糖、结晶果糖、麦芽糊精、黑糖糖浆、赤藓糖醇、木糖醇、可可粉、黄油、全脂乳粉、食用葡萄糖、姜黄、姜黄素、红曲红、甘油、乳酸钠（溶液）、乳酸、D-异抗坏血酸钠、红曲黄色素、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠，添加碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、食用淀粉中的一种或几种）、碳酸氢钠、蔗糖素、甜蜜素、纽甜、味精、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、单，双甘油脂肪酸酯、食品用酶制剂（ α -淀粉酶、 β -淀粉酶、麦芽糖淀粉酶、蛋白酶、脂肪酶、葡糖氧化酶中的一种或几种）、复配甜味剂（甜蜜素、蔗糖素，添加纽甜、食用盐、味精、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的一种或几种）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油、青豆、黄豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁、核桃仁、杏仁、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、花生酱、辣椒酱、香菇酱、蒜蓉酱、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食醋、酱油、蚝油、食用盐、复合调味料（味精、呈味核苷酸二钠、食用盐、N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺）、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、蔗糖素，添加纽甜、酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精香料中的一种或几种）、辣椒、香辛料（添加一种或几种 GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、芝麻、白芷、食品用香精、食品用香料、植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油、山茶油、橄榄油中的一种或几种）、黄油、全脂乳粉、食用葡萄糖、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、维生素 C、辣椒红、乙基麦芽酚、复合调味油（植物油、辣椒、花椒、孜然、八角、蒜、白芷、山奈、姜、葱、大豆油、辣椒红中的几种）、甜蜜素、蔗糖素、纽甜、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、单，双甘油脂肪酸酯）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 GB 2762 的规定。

河南鸿洲生物科技有限公司