



411306S-2026



郑县振仔食品有限公司企业标准

Q/JZS 0001S-2026

---

# 调味面制品

2026-05-20 发布

2026-05-20 实施

---

郑县振仔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑县振仔食品有限公司提出。

本标准由郑县振仔食品有限公司起草。

本标准主要起草人：邹鲁、芮小改。

本标准自发布之日起替代 Q/JZS 0001S-2022 。

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，添加生活饮用水，添加或不添加杂粮粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、果葡糖浆、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、姜黄、栀子黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、可可粉、D-异抗坏血酸钠、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）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、熟芝麻、固态复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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）、白砂糖、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、食用盐、复合调味料、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）、辣椒或辣椒粉、香辛料或香辛料粉（添加一种或几种 GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、食品用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或两种）、食用植物油、特丁基对苯二酚、花生酱、芝麻酱、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种，经油炸而成）、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、油状复合调味料中的一种或几种，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。

根据原料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 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 芝麻、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.7 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.8 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 红糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.13 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.19 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。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.22 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 辣椒、辣椒粉、香辛料、香辛料粉、花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.30 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 复合调味油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.34 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.35 结晶果糖、固体果葡糖应符合 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.36 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.37 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。

- 2.1.38 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.41 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.43 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。
- 2.1.44 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.45 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.46 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.47D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.50 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

## 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，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)	≤ 24	GB 5009.3
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 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	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

<sup>a</sup> 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）（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-天门冬氨酸-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
栀子黄 <sup>a</sup> /(g/kg) ≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> /(g/kg) ≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐 <sup>a</sup> 【以磷酸根（PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ）计】/(g/kg) ≤	5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5.0	GB 5009.22
<p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p><sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品；同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（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。</p>		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	1	10 <sup>1</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
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
霉菌/(CFU/g) ≤	150				GB 4789.15
注： <sup>a</sup> 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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、氯化物、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。

---

H N

Q B

## 编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加杂粮粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或多种）、食用盐、芝麻、红糖、黑糖糖浆、果葡糖浆、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、姜黄、栀子黄、姜黄素、红曲红、辣椒红、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、甘油（丙三醇）、乳酸钠（溶液）、三氯蔗糖、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、可可粉、D-异抗坏血酸钠、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）、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的一种或几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入甘油（丙三醇）、芝麻、熟芝麻、固态复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、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）、白砂糖、低聚果糖、结晶果糖、固体果葡糖、食用葡萄糖、食用盐、复合调味料、味精（谷氨酸钠）、酵母抽提物、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）、辣椒或辣椒粉、香辛料或香辛料粉（添加一种或几种 GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外的品种）、食品用香精、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或两种）、食用植物油、特丁基对苯二酚、花生酱、芝麻酱、复合调味油（以辣椒、大豆油为主要原料，添加花椒、孜然、甘草、小茴香、八角、桂皮、蒜、香菜籽、肉豆蔻、胡椒、丁香、肉桂、草果、高良姜、山奈、姜、葱中的几种，添加或不添加白芷、辣椒红中的一种或几种，经油炸而成）、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、油状复合调味料中的一种或几种，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，制订本企业标准，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。

郑县振仔食品有限公司