



411391S-2026



平顶山市联盈食品有限公司企业标准

Q/PLS 0001S-2026

调味面制品

2026-05-29 发布

2026-05-29 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。

本标准由平顶山市联盈食品有限公司起草。

本标准主要起草人：朱娜平、李秀娟

本标准代替 Q/PLS 0001S-2025。

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、大豆分离蛋白、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、酿造酱油、酿造食醋、辣椒红、甘油（丙三醇）、磷脂、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、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料或其粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶中的一种或几种）、三氯蔗糖、维生素 C、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、乳粉、谷氨酸钠、熟芝麻、黄油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、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 生产饮用水应符合 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 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/T 20882.5 和 GB 15203 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 香辛料及其粉 (辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶) 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 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 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.33 葡萄糖酸- δ -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 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 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.45 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.47 酿造食醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.48 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.49 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.52 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.53 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.55 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.56 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.57 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.58 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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, g/100g	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44

脂肪, g/100g	≤	27	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
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
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
纽甜 ^a , g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
磷酸盐 ^a , [以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计]/(g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
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; b 使用酸性配料 (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) 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 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	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采集及处理按 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 食品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，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、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。

H N

Q B

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、大豆分离蛋白、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、酿造酱油、酿造食醋、辣椒红、甘油（丙三醇）、磷脂、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、乙基麦芽酚、特丁基对苯二酚中的一种或几种，添加一种或多种辐照香辛料或其粉（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、白胡椒、黑胡椒、香叶中的一种或几种）、三氯蔗糖、维生素 C、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、乳粉、谷氨酸钠、熟芝麻、黄油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、番茄酱、芝麻酱、花生酱、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调味、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》的有关规定制定本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山市联盈食品有限公司