



411660S-2026



洛阳邓氏食品有限公司企业标准

Q/LDS 0001S-2026

调味面制品

2026-06-16 发布

2026-06-16 实施

洛阳邓氏食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳邓氏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄勤才。

本标准代替 Q/LDS 0001S-2023。

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，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，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、果蔬粉、益生菌粉、复合调味料、食用淀粉、可可粉、大豆蛋白粉、淀粉糖、果糖、蔗糖、乳糖、葡萄糖、麦芽糖、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、食用葡萄糖、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、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）、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精】中的几种，经过调粉和面、挤压膨化、冷却整型、坯料灭菌，再加入食用盐、味精、甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食醋、白砂糖、盐渍辣椒、复合调味料、辣椒、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精】、添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、辣椒油【辣椒添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）经植物油油炸、过滤或不过滤、冷却】中的一种或几种，添加食品用香精、食品用香料、食用植物油中的几种进行调味，经包装加工制成的调味面制品。

根据原辅料不同分为不同口味的调味面制品。

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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 环己基氨基磺酸钠(甜蜜素) 应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.19 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）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.21 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.23 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.24 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.28 豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.33 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.34 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.35 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油）应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.37 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.39 食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。

- 2.1.40 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.41 复配甜味剂应符合 GB 26887 的规定。
- 2.1.42 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.43 益生菌粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.44 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.46 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.47 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3,1,48 淀粉糖、果糖、蔗糖、乳糖应符合 GB 13104 应符合。
- 2.1.49 盐渍辣椒应符合 GB 2714 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，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	GB 5009.3
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g (不适用于添加乳酸、食醋的产品)	≤ 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-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
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg ≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg ≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐 ^a [以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计], g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
<p>注:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于添加该添加剂的产品检验;</p> <p>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。</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 ^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	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15

注 1: 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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。

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，加入生活饮用水，加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、果蔬粉、益生菌粉、复合调味料、食用淀粉、可可粉、大豆蛋白粉、淀粉糖、果糖、蔗糖、乳糖、葡萄糖、麦芽糖、香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、食用葡萄糖、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）、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、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）、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精】中的几种，经过调粉和面、挤压膨化、冷却整型、坯料灭菌，再加入食用盐、味精、甘油（丙三醇）、芝麻、豌豆、青豆、核桃仁、杏仁、花生仁、特丁基对苯二酚、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）、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、食醋、白砂糖、盐渍辣椒、复合调味料、辣椒、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、三氯蔗糖、纽甜、麦芽糊精、食用盐、味精（谷氨酸钠）、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精】、添加香辛料或粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、辣椒油【辣椒添加香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）经植物油油炸、过滤或不过滤、冷却】中的一种或几种，添加食品用香精、食品用香料、食用植物油中的几种进行调味，经包装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，做为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳邓氏食品有限公司