



411971S-2026



通许县多味王食品厂企业标准

Q/TDS 0001S-2026

# 调味面制品

2026-07-10 发布

2026-07-10 实施

通许县多味王食品厂 发布

## 前 言

本标准由通许县多味王食品厂提出并起草。

本标准起草人：孔井高。

本标准自发布实施之日起替代：Q/TDS 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、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，加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、山药粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、红薯熟粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉、藕粉、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、酿造酱油、味精、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、熟芝麻、青豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁、食用盐、花生酱、芝麻酱、番茄酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、牛肉粉、复合调味料、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）、白芷、陈皮、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、油状复合调味料中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据配料和产品性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 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、玉米粉、山药粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、豇豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 红薯熟粉应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.8 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

- 2.1.9 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.13 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.15 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.18 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 2.1.19 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.20 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.22 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.27 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.28 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.34 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.35 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.36 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.37 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.38 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.39 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.40 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。
- 2.1.41 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。

- 2.1.42 复配稳定剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.43 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.44 熟芝麻、青豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.46 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.47 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.48 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.49 麻酱、复合调味料、油状复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.50 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.51 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.52 牛肉粉应符合 SB/T 10513 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.53 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.54 香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.55 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.56 菜籽油应符合 GB/T 1536、GB 2716 的规定。
- 2.1.57 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.58 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.59 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。
- 2.1.60 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.62 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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 <sup>-</sup> 计), %	≤	4.0 GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤	27 GB 5009.6
酸价 <sup>b</sup> (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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0 GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (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-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (纽甜) <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.06 GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.6 GB 5009.298
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (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
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.0 GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0 GB 5009.256
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>b 使用发酵型配料 (如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等) 和酸性配料 (如酸度调节剂等) 的产品, 此项不适用;</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 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，加入生活饮用水，加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、山药粉、黄豆粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、红豆粉、豇豆粉、魔芋粉、可可粉、红薯熟粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、紫薯粉、草莓粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、香葱粉、藕粉、墨鱼汁粉中的一种或几种，添加食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、结晶果糖、食用葡萄糖、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、酿造酱油、味精、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精（含葡萄糖基甜菊糖苷）、红曲黄色素、栀子黄、姜黄、姜黄素、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、食用淀粉、碳酸钙、磷酸二氢钙、蛋白酶、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯）、柠檬酸、乳酸钠、乙基麦芽酚、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、三氯蔗糖、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、熟芝麻、青豆、豌豆、花生仁、葵花籽仁、食用盐、花生酱、芝麻酱、番茄酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、牛肉粉、复合调味料、特丁基对苯二酚、辐照香辛料或油炸香辛料（经大豆油或菜籽油油炸）、白芷、陈皮、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂、孜然油中的一种或几种）、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、D-异抗坏血酸钠、咸味粉状或膏状或液体食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、油状复合调味料中的几种进行调味，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，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。