



412223S-2026



长葛市颖欣食品厂企业标准

Q/CYS 0001S-2026

调味面制品

2026-07-31 发布

2026-07-31 实施

长葛市颖欣食品厂 发布

前 言

本标准由长葛市颖欣食品厂提出并起草。

本标准起草人：欧阳主才。

本标准自发布实施之日起替代：Q/CYS 0001S-2021。

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，加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙 三醇）、姜黄、姜黄素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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）、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、芝麻酱、花生酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、复合调味料、辐照香辛料、辣椒、花椒、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷、陈皮、海苔粉、奶粉（乳粉）、香菜粉中的一种或几种，再添加液体或膏状食用香精、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精、食用香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 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 GB/T 29602 或 GB 19640 的规定。
- 2.1.10 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。

- 2.1.11 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 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 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.17 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.24 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.32 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 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。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.36 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.38 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.39 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.40 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.41 麻酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 香辛料、辣椒、花椒、蒜粉、葱粉、姜粉、香菜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.43 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

- 2.1.44 海苔粉应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.45 奶粉（乳粉）应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.46 液体或膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.49 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.50 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.51 食用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.52 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.53 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.54 豆瓣酱应符合 GB 2718 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，无酸败、霉味等异味	
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
*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
β-胡萝卜素 ^a ，g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
注：*铅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； 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
沙门氏菌， /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌， CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	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、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验

按国家相关规定执行。

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，加入食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、栀子黄、β-胡萝卜素、碳酸钙、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）、焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸-δ-内酯、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、谷氨酸钠（味精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、芝麻酱、花生酱、麻酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、复合调味料、辐照香辛料、辣椒、花椒、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷、陈皮、海苔粉、奶粉（乳粉）、香菜粉中的一种或几种，再添加液体或膏状食用香精、三氯蔗糖、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）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精、食用香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。

长葛市颖欣食品厂