



412520 S-2026



河南劲丰食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

调味面制品

2026-08-28 发布

2026-08-28 实施

河南劲丰食品有限公司 发布

前言

本标准由河南劲丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄峰根。

本标准自发布实施之日起替代：Q/YJS 0001S-2026 。

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、淀粉糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、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）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、麻酱、混合芝麻花生酱、复合调味酱、复合调味料、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、辐照香辛料及其粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、咸味油状液体食用香精、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、食品用香料、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、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、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、调味油、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据添加原辅料不同、形状不同分为不同产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.8 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

- 2.1.9 绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 山药粉、果蔬粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.14 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.20 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.25 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.32 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 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 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.35 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.36 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。
- 2.1.37 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.38 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.39 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.40 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

2.1.39 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。

2.1.40 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。

2.1.41 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.42 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。

2.1.43 麻酱、混合芝麻花生酱、复合调味酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.44 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.45 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB 31644 的规定。

2.1.46 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。

2.1.47 辐照香辛料及其粉或颗粒、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.48 咸味油状液体食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.49 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.50 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。

2.1.51 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

2.1.54 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.55 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.56 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2715 的规定。

2.1.57 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.58 复配稳定剂、复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 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
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤	18.0	24.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤	4.2		GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤	25.0		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-天门冬氨酸-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: *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	≤	50（干制品）	150（湿制品）	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

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

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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、紫薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、果蔬粉、淀粉糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、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）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、麻酱、混合芝麻花生酱、复合调味酱、复合调味料、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、辐照香辛料及其粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、咸味油状液体食用香精、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、食品用香料、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、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、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、调味油、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南劲丰食品有限公司