



412805S-2026



扶沟县李都富食品厂企业标准

Q/FLS 0001S-2026

调味面制品

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

扶沟县李都富食品厂 发布

前 言

本标准由扶沟县李都富食品厂提出并起草。

本标准起草人：刘风林。

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、可可粉、魔芋粉、墨鱼汁粉、豆粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、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）、复配甜味剂【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】、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）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、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）、酿造酱油中的一种或几种，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、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、花生酱、芝麻酱、辐照香辛料或其颗粒/粉、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉、液体或膏状食用香精、食品用香料、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）、白砂糖、酵母抽提物、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、粉状食用香精中的一种或几种进行调味，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 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 玉米粉、豆粉、谷物杂粮粉应符合 2715 的规定。

- 2.1.9 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 NY/T 5633 或 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885、GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884、GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.17 黑糖糖浆应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.19 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.20 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.23 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.24 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.27 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.30 复配甜味剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.31 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.32 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.36 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.37 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.38 海藻糖应符合 GB 15203、GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.39 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.40 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.41 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。
- 2.1.42 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.43 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.44 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.45 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.46 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.49 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.50 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.51 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.52 花生酱应符合 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.53 辐照香辛料或其颗粒/粉、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 液体或膏状食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.55 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.56 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.57 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.58 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.59 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.60 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	≤	27.0	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: *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、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，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、玉米粉、山药粉、可可粉、魔芋粉、墨鱼汁粉、豆粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、麦芽糖浆、黑糖糖浆、果葡糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、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）、复配甜味剂【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】、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）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、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）、酿造酱油中的一种或几种，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、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、花生酱、芝麻酱、辐照香辛料或其颗粒/粉、辣椒粉、蒜粉、葱粉、姜粉、液体或膏状食用香精、食品用香料、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）、白砂糖、酵母抽提物、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、粉状食用香精中的一种或几种进行调味，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。

扶沟县李都富食品厂