



412807S-2026



河南璟翊食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2026

调味面制品

2026-09-23 发布

2026-09-23 实施

河南璟翊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南璟翊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张振兴。

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、冰糖、红糖、黑糖、大豆膳食纤维粉、食用淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、玉米粉、山药粉、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、豆类粉、谷物杂粮粉、魔芋粉、可可粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、藕粉、菊粉、墨鱼汁粉、果蔬粉、酿造酱油、黄油、乳粉、结晶果糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸或其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、姜黄、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、味精中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、辣椒红油、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料及香辛料颗粒/粉、辣椒、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷、陈皮、芝麻、花生仁、黄豆、青豆、果蔬汁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、麻酱、芝麻花生酱、复合调味料、海苔、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（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、食品用香精、食品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。

根据原辅料及产品形状不同可分为不同品种。

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 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。

- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 玉米粉、山药粉、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、豆类粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.18 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.19 菠菜粉、香菜粉、番茄粉、果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.20 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.22 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1、GB 15203 的规定。
- 2.1.23 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4、GB 15203 的规定。
- 2.1.24 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.25 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5、GB 15203 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.32 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.33 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.34 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.35 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.36 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.37 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.38 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.39 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.40 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.41 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.42 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.43 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.44 酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.45 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.46 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.47 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。
- 2.1.48 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.49 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.50 食用植物油、辣椒红油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.52 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.53 辐照香辛料及香辛料颗粒/粉、辣椒、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.54 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.55 芝麻、花生仁、黄豆、青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.56 果蔬汁 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.57 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.58 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.59 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.60 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.61 麻酱、芝麻花生酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.62 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.63 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.64 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.65 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。
- 2.1.66 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.67 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.68 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.69 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.70 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.71 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
茶多酚 ^a (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
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、抗氧化剂) 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得		

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。

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、冰糖、红糖、黑糖、大豆膳食纤维粉、食用淀粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、大豆蛋白粉、玉米粉、山药粉、荞麦粉、高粱粉、糯米粉、豆类粉、谷物杂粮粉、魔芋粉、可可粉、菠菜粉、香菜粉、番茄粉、藕粉、菊粉、墨鱼汁粉、果蔬粉、酿造酱油、黄油、乳粉、结晶果糖、果葡糖浆、食用葡萄糖、麦芽糖浆、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸、乳酸钠、抗坏血酸、D-异抗坏血酸或其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、姜黄、栀子黄、姜黄素、 β -胡萝卜素、甘油（丙三醇）、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、葡萄糖酸- δ -内酯、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）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、味精中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、辣椒红油、特丁基对苯二酚、茶多酚、辐照香辛料及香辛料颗粒/粉、辣椒、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉、姜粉、白芷、陈皮、芝麻、花生仁、黄豆、青豆、果蔬汁、花生酱、芝麻酱、番茄酱、豆瓣酱、豆豉、郫县豆瓣、麻酱、芝麻花生酱、复合调味料、海苔、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（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、食品用香精、食品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。

河南環翊食品有限公司