



412893S-2026



通许县湘鸿食品有限公司企业标准

Q/TXS 0002S-2026

# 调味面制品

2026-09-24 发布

2026-09-24 实施

通许县湘鸿食品有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由通许县湘鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李会文。

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，添加生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、结晶果糖、海藻糖、黑糖糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、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、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、淀粉）、乳酸、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）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再搭配自制或外购独立包装料包【调味酱包（半固态复合调味料）（自制见附录A）、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、青芥辣包、沙拉酱/汁包、芝麻酱包、花生酱包、麻酱包、辣椒酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、辣椒油包中的一种或几种】，经组合包装而成，开袋后取出料包，将料包挤入面制品中，充分拌匀后即可食用的调味面制品。

根据配料和料包不同，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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉应符合 GH/T 1456 或 GB/T 29602 的规定。

2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.10 可可粉应符合 GB/T 20706 或 GB/T 29602 的规定。

2.1.11 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。

2.1.12 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 红糖应符合 GB/T 35885、GB 13104 的规定。
- 2.1.17 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3、GB 15203 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 20882.7、GB 15203 的规定。
- 2.1.19 黑糖糖浆应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖基甜菊糖苷 GB 29938 的规定。
- 2.1.23 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.29 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.35 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.36 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.40 复配稳定剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.41 调味酱包（半固态复合调味料）、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、青芥辣包、沙拉酱/汁包、辣椒酱包、麻酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 花生酱包应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.43 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.44 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.45 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.45 辣椒、孜然、麻椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.46 鸡肉膏、牛肉膏、鸡肉粉、牛肉粉应符合 GB 31644 或 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.48 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.49 食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.50 食品香料应符合 GB 29938 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                                                       |
|-------|-------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------|
|       | 面制品                     | 料包                |                                                            |
| 性 状   | 具有该产品应有的性状              | 具有各料包应有的性状        | 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，按食用方法混合均匀后品尝其滋味 |
| 色 泽   | 具有该产品应有的色泽              | 具有各料包应有的色泽        |                                                            |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味 | 具有各料包应有的气味、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），% ≤             | 4.2  | GB 5009.44  |
| 脂肪，g/100g ≤                              | 25   | 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 -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 |
| 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 |

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；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；

b 使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、食醋等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用。

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，微生物限量指标为面制品和料包混合均匀后检测。

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；外购料包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。

附录 A

自制调味酱包（半固态复合调味料）：是以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、辣椒红油、芝麻、辣椒、孜然、麻椒、鸡肉膏、牛肉膏中的几种为原料，辅以香辛料、鸡肉粉、牛肉粉、味精、食用盐、白砂糖、复合调味料、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、复配稳定剂（抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯）、食品香精、食品香料中的一种或几种，经调配、混合搅拌、包装而成，包含两种或两种以上调味料。

A.1 感官要求

感官要求应符合表 A1 的规定。

A1 感官要求

| 项 目   | 要求                      | 检验方法                                                       |
|-------|-------------------------|------------------------------------------------------------|
| 性 状   | 半固态                     | 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，按食用方法混合均匀后品尝其滋味 |
| 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               |                                                            |

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A2 的规定。

A2 理化指标

| 项 目                                                 | 指标     | 检验方法        |
|-----------------------------------------------------|--------|-------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g                                | ≤ 20.0 | GB 5009.44  |
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g                                  | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g                                   | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                    | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                                   | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| 三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg                             | ≤ 0.25 | GB 5009.298 |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；<br>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。 |        |             |

A.3 微生物限量

微生物限量应符合表 A3 的规定。

A 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                     | 2 | 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 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 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，添加生活饮用水，添加大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、豇豆粉、豌豆粉、紫薯粉、红薯粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、菠菜粉、香菜粉、香蕉粉、榴莲粉、芒果粉、番茄粉、草莓粉、苹果粉、山楂粉、香葱粉、大豆分离蛋白、魔芋粉、可可粉、咖啡粉、墨鱼汁粉、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、结晶果糖、海藻糖、黑糖糖浆、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、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、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、淀粉）、乳酸、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-α-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）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、甜味香精）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再搭配自制或外购独立包装料包【调味酱包（半固态复合调味料）（自制见附录A）、调味粉包（固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、青芥辣包、沙拉酱/汁包、芝麻酱包、花生酱包、麻酱包、辣椒酱包、调味醋包、葱油包、芝麻香油包、辣椒油包中的一种或几种】，经组合包装而成，开袋后取出料包，将料包挤入面制品中，充分拌匀后即可食用的调味面制品。

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。

通许县湘鸿食品有限公司

QB