



412064S-2017



郑州顶益食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2017

干吃面

2017-08-31 发布

2017-08-31 实施

郑州顶益食品有限公司 发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由顶新国际集团和顶新国际集团分公司之一郑州顶益食品有限公司提出并起草。

附录 A、B 属于本标准内容。

本标准主要起草人：林伯龙、王朝干、栾天奇。

本标准自实施之日起，代替 Q/ZDS 0001S-2017(2017-6-12 发布及实施)。

本标准适用于以下其他分公司：

天津顶益食品有限公司	地址：天津经济技术开发区睦宁路 218 号
青岛顶益食品有限公司	地址：青岛市崂山区株洲路 161 号
河北福满多食品有限公司	地址：河北省高碑店市新世纪大街北侧
广州顶益食品有限公司	地址：广州经济技术开发区东区宏明路 12、14 号
福建顶益食品有限公司	地址：福州开发区快安延伸区 14 号地
东莞福满多食品有限公司	地址：东莞市麻涌镇新沙工业园
南京顶益食品有限公司	地址：南京市江宁经济技术开发区将军路（双塘路以南）
淮安福满多食品有限公司	地址：淮安经济技术开发区海口路 64 号
重庆顶益食品有限公司	地址：重庆市南坪经济技术开发区丹桂工业区丹龙路 29 号
康师傅（重庆）方便食品有限公司	地址：重庆经济技术开发区经开园平场工业区 F32 号地
成都顶益食品有限公司	地址：四川省成都市温江区海峡两岸科技产业开发园蓉台大道
昆明顶益食品有限公司	地址：昆明市经济技术开发区
康师傅（昆明）方便食品有限公司	地址：云南省昆明市嵩明县杨林工业园区空港大道东侧
武汉顶益食品有限公司	地址：武汉经济技术开发区珠山湖大道 63 号
长沙福满多食品有限公司	地址：湖南浏阳生物医药园西园连心路 5 号
沈阳顶益食品有限公司	地址：沈阳经济技术开发区 6 号街五号
哈尔滨顶益食品有限公司	地址：哈尔滨经济技术开发区综合工业区 C 区
西安顶益食品有限公司	地址：西安市经济技术开发区草滩生态产业园尚苑路 9999 号
咸阳福满多食品有限公司	地址：咸阳市兴平市东郊食品工业园
新疆顶益食品有限公司	地址：新疆石河子经济技术开发区 86 号小区
杭州顶益食品有限公司	地址：杭州经济技术开发区十号大街 36 号 杭州经济技术开发区白杨街道银海街 555 号
广州顶益食品有限公司南宁生产分公司	地址：南宁市经开区同德路 6 号、8 号
江门顶益食品有限公司	地址：江门市蓬江区棠下镇堡棠路地段（江沙示范园内）

干吃面

1 范围

本标准规定了干吃面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、精炼植物油（棕榈油）、食用盐、白砂糖、牛油、牛骨油、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、小茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、葱、洋葱、脱水葱、脱水辣椒、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、奶粉、可可粉、酱腌菜（泡姜）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、谷氨酸钠、乳酸、虾肉香精、牛肉香精、咖喱香精、复配乳化剂（磷脂、单，双甘油脂肪酸酯）、复合膨松剂（碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配着色剂（红曲红、胭脂树橙、栀子黄、栀子蓝、核黄素）为原料经和面、复合压延、切丝制波、蒸煮、油炸后，添加由水、食用盐、白砂糖、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、小茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、辣椒素（辣椒、麦芽糊精）、复合调味料（包含香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味粉/酱，详见附录 A）、酿造酱油、食醋、黄酒、谷氨酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、无水葡萄糖、柠檬酸、三氯蔗糖、可溶性大豆多糖、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠）、牛油、牛肉调味酱、大蒜香精、烤肉香精、番茄香精、牛肉香精、虾肉香精、蜜翅香精、牛肉味香精、麻辣牛肉香精配置成的着味液后着味、经烘烤、冷却、（切断、加入青豌豆（油炸）/花生（油炸）/海苔、喷香（香辛调味油、番茄香精、烤牛肉香精、巧克力香精、红烩香精、韩式泡菜香精、咖喱香精、香辣蟹香精））、辅以油炸青豌豆包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 精炼植物油（棕榈油）应符合 GB/T15680 和 GB2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB13104 的规定。

2.1.5 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。

2.1.6 牛油、牛骨油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、小茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、香叶粉、姜粉、白芷粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 脱水葱、脱水辣椒应符合 NY/T 960 的规定

2.1.9 葱应符合 NY/T 744 的规定

2.1.10 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定

2.1.11 水应符合 GB5749 的规定

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T23530 的规定。

- 2.1.13 青豌豆（油炸）、花生（油炸）应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.14 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.16 食醋应符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.17 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB2758 的规定。
- 2.1.18 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.21 无水葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.23 复合调味料（香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味/酱）应符合 DBS41/001 和 Q/RRX 0002S 和的规定。见附录 A
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.25 柠檬酸应符合 GB1886.235 的规定。
- 2.1.26 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.27 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.29 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。
- 2.1.30 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.31 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 食用香精应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.33 方便面调味料包应符合 附录 B 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.35 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.36 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.37 酱腌菜（泡姜）应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 复配膨松剂应符合 GB 25591 的规定。
- 2.1.39 复配乳化剂、复配着色剂应符合 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（参照 GB 17400）

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无

滋味、气味	无异味、无异嗅	色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	

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	检测方法
水分, (%)	≤ 7.0	GB 5009.3
食用盐, (%)	≤ 2.5	GB 5009.44
脂肪, (%)	≤ 40.0	GB 5009.6
酸价, (以脂肪计), mgKOH/g	≤ 1.8	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
三氯蔗糖, (g/kg)	≤ 0.6	GB 22255
①栀子黄, (g/kg)	≤ 0.75	GB 5009.149
②核黄素, (g/kg)	≤ 0.025	GB 5009.85
注:		
①②同一功能的相同色泽着色剂在混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1		
*严于国家标准 GB2762		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	指标				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/ g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/ g)	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.4 第二法
注: 面饼和调料包混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的品种及用量应符合 GB2760 的规定。

食品中农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

食品中污染物限量应符合 GB2762 中带馅（料）米面制品的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群和净含量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录 A 质量指标要求一

复合调味料的质量指标要求应符合 DBS41/001 和表 5 的规定。

表 5 复合调味料质量指标要求

项目	复合调味料					
	香辛 调味粉	香辛 调味油	肉味 调味粉	非发酵型 风味调味粉	肉味 调味酱	非发酵型 风味调味酱
理化指标:						
水分 (%)	≤ 25.0	--	18.0	10.0	65	60
食盐 (%)	≤ --		63.0	60.0	35	45.0
氨基酸态氮 a/(g/100g)	≥ --		0.5	0.1	0.5	0.2
总氮/(g/100g)	≥ --		1.4	0.3	--	16
总灰分 (%)	≤ 10.0	--	--	--	--	--
酸不溶灰分 (%)	≤ 5.0	--	--	--	--	--
酸价 (KOH) / (mg/g)	≤ --	6.0 (内规)	--			3.0
过氧化值/(g/100g)	≤ --	0.25	--			0.25
铅 (以 Pb 计), (mg/kg)	≤ 1.0	0.8	0.9	1.0	0.9	1.0
总砷, (mg/kg)	≤ 0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ --	5	--			
多氯联苯/(mg/kg)	≤ --					
PCB138/(mg/kg)	≤ --	--	--	--	--	2.0
PCB153/(mg/kg)	≤ --	--	--	--	--	--
卫生指标:						
菌落总数 (cfu/g)	≤ n=5, c=2 m=10 ⁴ , M=10 ⁵	--	15000	10000	5000	5000
大肠菌群 (MPN/100g)	≤ N=5, c=2 m=0.3MPN/g M=1.5MPN/g	--	150	90	30	30

致病菌 (金黄色葡萄球菌/沙门氏菌)	Q/ZDS 0001S-2017					
	n=5 c=0 m=0					
注 1: 依据各企业标准:	Q/ZDCF0004 S-2015	Q/ZDCF00 03S-2016	Q/RRX 0001S-2017	Q/BWC0006S -2015	Q/RRX 0002S-2017	Q/HXY 0004S-2016
注 2: ①非发酵型风味调味粉中包含海鲜调味料。 ②非发酵型风味调味酱中包含海鲜调味酱。 ③5 类中含海鲜成分的总砷限量, 以无机砷的限量计。						

备注说明:

- 1、香辛调味粉: 指主要原料为香辛料, 制成的调味粉。如辣椒素、黑胡椒调味粉等。
- 2、香辛调味油: 指主要原料为香辛料, 制成的调味油。如孜然精油、黑胡椒油等。
- 3、肉味调味粉: 指主要原料以畜、禽肉和或脂肪等加工调制而成的调味粉。如牛肉调味粉、猪肉调味粉、鸡肉调味粉等。
- 4、非发酵型风味调味粉: 指主要原料不经发酵酿制而成的, 除去肉味调味粉类的。如鲜味调味粉、水解植物蛋白粉、番茄调味粉、海苔调味粉、土豆调味粉、铁板洋葱调味粉、海鲜(蟹、虾、鱿鱼、扇贝)调味粉等。
- 5、肉味调味酱: 以肉类提取物、食盐、味精、白砂糖为主要原料, 加酵母抽提物、香辛料、食用香精等辅料, 以煮制、调配、搅拌、灭菌等生产加工而成。如牛肉调味酱等。
- 6、非发酵型风味调味酱: 指主要原料不经发酵酿制而成的, 除去肉味调味酱类的半固态调味料。如香菇调味酱、海鲜(蟹、虾、鱿鱼、扇贝)调味酱等。

附录 B 质量指标要求二

方便面调味料包的质量指标要求应符合表 6 的规定。

表 6 方便面调味料包质量指标要求

项目		粉包-指标
水分/ (%)	≤	14.0
食盐/ (%)	≤	60.0
氨基酸态氮/ (g/100g)	≥	0.01
总氮/ (g/100g)	≥	0.1
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	1.0
总砷(以 As 计)/ (mg/kg)	≤	0.5
注 1: 依据企业标准: Q/KSF 0002S-2015 方便食品调味料包		

编制说明

干吃面是以小麦粉、精炼植物油（棕榈油）、食用盐、白砂糖、牛油、牛骨油、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、小茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、葱、洋葱、脱水葱、脱水辣椒、辣椒酱、番茄酱、郫县豆瓣酱、奶粉、可可粉、酱腌菜（泡姜）、5'-呈味核苷酸二钠、碳酸钠、碳酸氢钠、碳酸钾、谷氨酸钠、乳酸、虾肉香精、牛肉香精、咖喱香精、复配乳化剂（磷脂、单，双甘油脂肪酸酯）、复合膨松剂（碳酸氢钠、DL-苹果酸、磷酸二氢钙、磷酸氢钙）、复配着色剂（红曲红、胭脂树橙、栀子黄、栀子蓝、核黄素）为原料经和面、复合压延、切丝制波、蒸煮、油炸后，添加由水、食用盐、白砂糖、香辛料（孜然、黑胡椒/粉、辣椒/粉、花椒/粉、麻花椒/粉、蒜粉、洋葱粉、小茴粉、桂皮粉、白胡椒粉、姜粉、香叶粉、白芷粉）、辣椒素（辣椒、麦芽糊精）、复合调味料（包含香辛调味粉/油、肉味调味粉/酱、非发酵型风味调味粉/酱，详见附录 A）、酿造酱油、食醋、黄酒、谷氨酸钠、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、无水葡萄糖、柠檬酸、三氯蔗糖、可溶性大豆多糖、复配酸度调节剂（碳酸钠、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠）、牛油、牛肉调味酱、大蒜香精、烤肉香精、番茄香精、牛肉香精、虾肉香精、蜜翅香精、牛肉味香精、麻辣牛肉香精配置成的着味液后着味、经烘烤、冷却、（切断、加入青豌豆（油炸）/花生（油炸）/海苔、喷香（香辛调味油、番茄香精、烤牛肉香精、巧克力香精、红烩香精、韩式泡菜香精、咖喱香精、香辣蟹香精））、辅以油炸青豌豆包装加工而成的方便食用的油炸食品（干吃面）。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，参照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州顶益食品有限公司

2017 年 8 月 3 日