



413211S-2018



开封劲松食品有限公司企业标准

Q/KJS 0001S-2018

调味面制品

2018-10-18 发布

2018-10-18 实施

开封劲松食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由开封劲松食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毛劲松、何文杰。

本标准自发布实施日起替代原标准 Q/KJS 0001S-2018，备案号：411906S-2018。

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、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖基甜菊糖苷、抗坏血酸、D-异抗坏血酸或其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、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、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸钠、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、谷氨酸钠中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入添加特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油）、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻、咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）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。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.13 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 GB29944 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。

- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.23 咸味食用香精、咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.24 丁香应符合 GB 22300 的规定。
- 2.1.25 小茴香、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 复配膨松剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.27 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.28 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》2016 年第 8 号的规定。
- 2.1.32 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.34 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.35 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.36 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.37 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.38 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.39 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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
		干制品	湿制品	
水分/(g/100g)	≤	18	30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计)/(%)	≤	8		GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	3		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	0.25		GB 5009.227
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5		GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(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)/(g/kg)	≤	0.06		GB 5009.247
三氯蔗糖/(g/kg)	≤	0.6		GB 22255
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计)/(g/kg)	≤	0.05		GB 5009.32
栀子黄/(g/kg)	≤	1.3		GB 5009.149
茶多酚(以油脂中儿茶素计)/(g/kg)	≤	0.15		SN/T 3848
<p>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,各自用量占其在 GB 2760 里最大使用量的比例之和不应超过 1.</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。</p>				

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3平板计数法
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 第二法
霉菌/ (CFU/g) ≤	干制品		湿制品		GB 4789. 15
	50		150		

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖基甜菊糖苷、抗坏血酸、D-异抗坏血酸或其钠盐、蔗糖脂肪酸酯、茶多酚、栀子黄、红曲红、红曲黄色素、姜黄、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、柠檬酸、食用玉米淀粉）、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠）、乳酸钠、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、谷氨酸钠中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入添加特丁基对苯二酚的植物油（大豆油、菜籽油）、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒）、咸味食用香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）、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）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、熟芝麻、咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、黑鸭风味）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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封劲松食品有限公司

QB