



413243S-2018



长葛市良友缘食品有限公司企业标准

Q/GLS 0001S-2018

调味面制品

2018-10-19 发布

2018-10-19 实施

长葛市良友缘食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由长葛市良友缘食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚想华。

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、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、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、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、谷氨酸钠经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）、再加入三氯蔗糖、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、乳酸链球菌素、添加一种或多种咸味食用粉状香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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 生产用水应符合 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 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.14 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。

- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.16 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.20 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.21 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.22 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.23 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.24 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.25 食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 辣椒红应符合GB 1886.34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、滋味 | 具有该产品应有的气、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无霉变，无正常视力可见外来异物，有韧性 | |

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) / (g/100g) | ≤ | 8 | | 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) | ≤ | 0.4 | | 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 (又名甜蜜素) (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-天门冬氨酸-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) | ≤ | 0.2 | | GB 5009.32 |
| 姜黄素 / (g/kg) | ≤ | 0.5 | | SN/T 4890 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 2762。 | | | | |
| 注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定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 | 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 第二法 |
| 霉菌/ (CFU/g) | 干制品 | | 湿制品 | | GB 4789.15 |
| | 50 | | 150 | | |

^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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 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、水分、食用盐、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料、按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单、双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、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、谷氨酸钠经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）、再加入三氯蔗糖、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、乳酸链球菌素、添加一种或多种咸味食用粉状香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、鸡肉风味香精、猪肉风味香精、羊肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

长葛市良友缘食品有限公司

QB