



413082S-2018



尉氏县余金龙食品厂企业标准

Q/WYS 0001S-2018

调味面制品

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

尉氏县余金龙食品厂 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由尉氏县余金龙食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李杜娟、余验希。

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、姜黄、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、谷氨酸钠中的几种或全部，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）、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、香叶、丁香、甘草、麻椒）、添加一种或多种食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、熟芝麻，添加一种或多种食用粉状香精或者膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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 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 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 姜黄应符合 GB 1886.60 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（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 -天门冬氨酸-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 GB 25531 的规定。
- 2.1.16 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.17 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。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）及食用粉状香精或者膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、香叶、丁香、甘草、麻椒）应符合 GB/T 15691 和 GB 14891.4 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.25 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.27 复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.28 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.30 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 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	取出适量样品，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	条状或块状或片状	
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
水分/(g/100g)	≤	GB 5009.3	
	18		30
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)	≤	0.2	GB 5009.32
磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计）/(g/kg)	≤	5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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。

H T N

Q B

编制说明

调味面制品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、姜黄、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙、碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸钠、复配乳化剂（酪蛋白酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯）、谷氨酸钠中的几种或全部，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）、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、香叶、丁香、甘草、麻椒）、添加一种或多种食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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、熟芝麻，添加一种或多种食用粉状香精或者膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）进行调味，经包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的。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。

尉氏县余金龙食品厂

QB