



413385S-2018



驻马店市望娘湖食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-11-09 发布

2018-11-09 实施

---

驻马店市望娘湖食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由驻马店市望娘湖食品有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市望娘湖食品有限公司。

本标准主要起草人：周永杰、周巍锋。

H N

Q B

# 调味面制品

## 1 范围

本标准规定了调味面制品的要求，以及检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等要求。

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，红曲红、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠，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）、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，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- $\alpha$ -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、添加一种或多种咸味食用粉状香精（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 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 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）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油应符合 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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.15 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 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 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.22 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.23 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.24 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。

2.1.25 碳酸钙应符合 GB 1886.214 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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
状态	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
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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22
环己氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己氨基磺酸计), 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(以油脂中含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

## 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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌群总数, CFU/g	5	2	10 <sup>1</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 样品的采样和处理按 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 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

出厂检验项目包括: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。型式检验按国家有关规定执行。

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、大豆膳食纤维粉、单、双甘油脂肪酸酯，红曲红、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、谷氨酸钠，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）、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，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- $\alpha$ -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、添加一种或多种咸味食用粉状香精（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。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。

驻马店市望娘湖食品有限公司