



411662S-2018



新密市凯利龙食品有限公司企业标准

Q/KLL 0001-2018

调味面制品

2018-06-06 发布

2018-06-06 实施

新密市凯利龙食品有限公司 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》的规定编写。

本标准由新密市凯利龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卢省安。

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，以及试验方法、检验规则、标志、标签、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、甘油（丙三醇）、红曲红、红曲黄、辣椒红、栀子黄、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、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、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜粉、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、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 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.15 复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.20 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.23 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.24 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.25 八角应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.26 小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.27 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.28 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.29 蒜粉应符合 DB37/T 1474 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 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。

2.2 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	试验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无杂质。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，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	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	7	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5	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
栀子黄 g/kg	≤	1.0	GB 5009.149
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。			
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 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 第二法
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 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760（参照方便米面制品）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 中带馅（料）面米制品的规定；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、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 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、甘油（丙三醇）、红曲红、红曲黄、辣椒红、栀子黄、复合膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、淀粉）、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、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜粉、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、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》及国家食品药品监督管理总局办公厅食药监办科函【2017】748号《关于调味面制品在食品添加剂使用标准中食品类别归属问题的复函》的有关规定，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和 DB41/T 515《调味面制食品》，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新密市凯利龙食品有限公司