



412194S-2018



杞县豫良食品有限公司企业标准

Q/QXYL 0001S-2018

调味面制品

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

杞县豫良食品有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由杞县豫良食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张颖超、李练武 刘奔放。

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、试验方法、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，添加食用盐、白砂糖、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、复合磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢二钠）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、黑糖糖浆、碳酸钙、红曲米、姜黄素、天然胡萝卜素、高粱红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、茶多酚、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调粉后加入一定比例生活饮用水、挤压熟化、冷却成型，添加大豆油、特丁基对苯二酚（TBHQ）、辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、丁香、小茴香、干姜、大蒜、胡椒）、咸味食用香精（香辣风味、牛肉风味、甜香风味、鸡肉风味、麻辣风味、酱卤风味、豆豉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）、果胶、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酿造酱油、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、磷脂、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、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）、酵母抽提物中的几种调味、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 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.10 高粱红应符合 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 GB1886.37 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 GB29944 的规定。

- 2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB25531 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 GB1886.171 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 咸味食用香精（香辣风味、牛肉风味、甜香风味、鸡肉风味、麻辣风味、酱卤风味、豆豉风味、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、孜然、八角、桂皮、丁香、小茴香、干姜、大蒜、胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.23 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.24 微晶纤维素应符合 GB1886.103 的规定。
- 2.1.25 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合 GB1886.109 的规定。
- 2.1.26 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定, 见附录 A。
- 2.1.27 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.28 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.29 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.30 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.32 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.33 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.34 磷酸三钙应符合 GB 25558 的规定。
- 2.1.35 磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.36 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.37 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.38 可溶性大豆多糖应符合 LS/T 3301 的规定。
- 2.1.39 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.40 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.41 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 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
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	条状、块状、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	要 求	试验方法
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	≤ 0.1	GB 5009.32
姜黄素, g/kg	≤ 0.25	SN/T 4890
茶多酚 (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤ 0.1	SN/T 3848
复合磷酸盐 (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。		
注: 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 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 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（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

出厂检验项目为：感官、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A:

Q/ WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2016



黑糖糖浆



2016-03-30 发布

2016-05-25 实施

广西美源生物科技食品有限公司 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国卫生部《食品安全企业标准备案办法》制定。

本标准按 GB/T 1.1-2009 规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由广西美源生物科技食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王剑峰、何训璋、黄建忠、叶句深。

本标准于2016年3月30日发布，2016年5月25日实施。

黑糖糖浆

1 范围

本标准规定了黑糖糖浆的要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以浓缩甘蔗汁、赤砂糖、饮用水为主要原料，添加食品添加剂 α -淀粉酶、蛋白酶保温酶解，再添加风味糖浆、麦芽糖和食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精），再经过加热、调配、灌装、包装等工艺，制成适用于各类食品加工和使用的黑糖糖浆。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.7 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8275 食品添加剂 α -淀粉酶制剂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23527 食品添加剂 蛋白酶制剂
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB/T 20885 葡萄糖浆
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- QB/T 2343.1 赤砂糖

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 浓缩甘蔗汁

Q/WJF 0002S—2016

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，其真菌毒素、污染物及农药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.2 赤砂糖

应符合QB/T 2343.1的规定。

3.1.3 生产用水

应符合GB 5749的要求。

3.1.4 风味糖浆

应符合食品安全及本企业规定的技术要求，真菌毒素及污染物限量应符合GB 2761、GB 2762的规定。

3.1.5 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

3.1.6 α -淀粉酶

应符合GB 8275的规定。

3.1.7 蛋白酶

应符合GB/T 23527的规定。

3.1.8 食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精）

应符合GB 30616的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	呈均匀的黑色
组织形态	黏稠状液体
滋味与气味	甜味温和、纯正，无异味
杂 质	无杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
干物质(固形物)/(g/100g)	\geq 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	\geq 30

Q/WJF 0002S—2016

表 2 理化指标 (续)

pH值(23-25° C, 稀释至Brix=10浓度溶液测定)	≤	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	0.5
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求

取约50 ml的被测样品于无色透明的容器中, 在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。

6.2 干物质(固形物)

按GB/T 20885规定的方法测定。

6.3 总糖

按GB/T 5009.7规定的方法测定。

6.4 pH值

按GB/T 20882规定的方法测定。

6.5 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

6.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.7 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.8 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

7.2 取样方法和取样量

出厂检验时，每批产品随机抽取20个独立包装，10个供检验，另10个保存备查。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、固形物、pH值。

7.4 型式检验

7.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

7.4.2 型式检验项目包括 3.2、3.3、3.4 和 4.2 规定的项目。

7.5 判定原则

7.5.1 如果检验项目全部符合本标准要求，则该批产品判为合格。

7.5.2 如有一项或一项以上指标不符合本标准时，应从该批产品中加份量取样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。复检结果仍有一项不符合本标准时，则判定该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签、标志

8.1.1 产品销售标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应使用符合食品安全、环保标准要求的食品包装材料进行包装，包装应严密。如客户需其他特殊包装，由供需双方另进行协商。

8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

8.3.2 运输时应阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

Q/WJF 0002S—2016

8.4 贮存

- 8.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。
- 8.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥环境中，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10 cm，离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10 cm 以上的间隔材料。
- 8.4.3 产品应按品种、生产日期分类存放，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、白砂糖、羟丙基淀粉、碳酸氢钠、复合磷酸盐（焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸二氢二钠）、聚甘油脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、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、黑糖糖浆、碳酸钙、红曲米、姜黄素、天然胡萝卜素、高粱红、甘油（丙三醇）、乳酸钠、茶多酚、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，经调粉后加入一定比例生活饮用水、挤压熟化、冷却成型，添加大豆油、特丁基对苯二酚（TBHQ）、辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮、丁香、小茴香、干姜、大蒜、胡椒）、咸味食用香精（香辣风味、牛肉风味、甜香风味、鸡肉风味、麻辣风味、酱卤风味、豆豉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）、果胶、微晶纤维素、羟丙基甲基纤维素（HPMC）、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、酿造酱油、海藻酸丙二醇酯、可溶性大豆多糖、磷脂、酪蛋白酸钠、酶解大豆磷脂、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）、酵母抽提物中的几种调味、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》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 GB2762。

杞县豫良食品有限公司