



411990S-2018



尉氏县亲兄妹食品有限公司企业标准

Q/WQS 0001S-2018

调味面制品

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

尉氏县亲兄妹食品有限公司 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。

本标准由尉氏县亲兄妹食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兰桂。

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，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、大豆蛋白粉、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、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、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉），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-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 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 姜黄素应符合 GB 1886.76 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 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（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）及咸味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 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮）应符合 GB/T 15691 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 GB1886.2 的规定。
- 2.1.26 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.27 黑糖糖浆应符合 Q/HARX 0001S 的规定，见附录 A。
- 2.1.28 大豆蛋白粉符合 GB/T22493 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖符合 GB/T 20880 和 GB15203 的规定。
- 2.1.30 泡打粉符合 GB26687 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	具有本品应有的性状	
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	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 GB 2762。			

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。

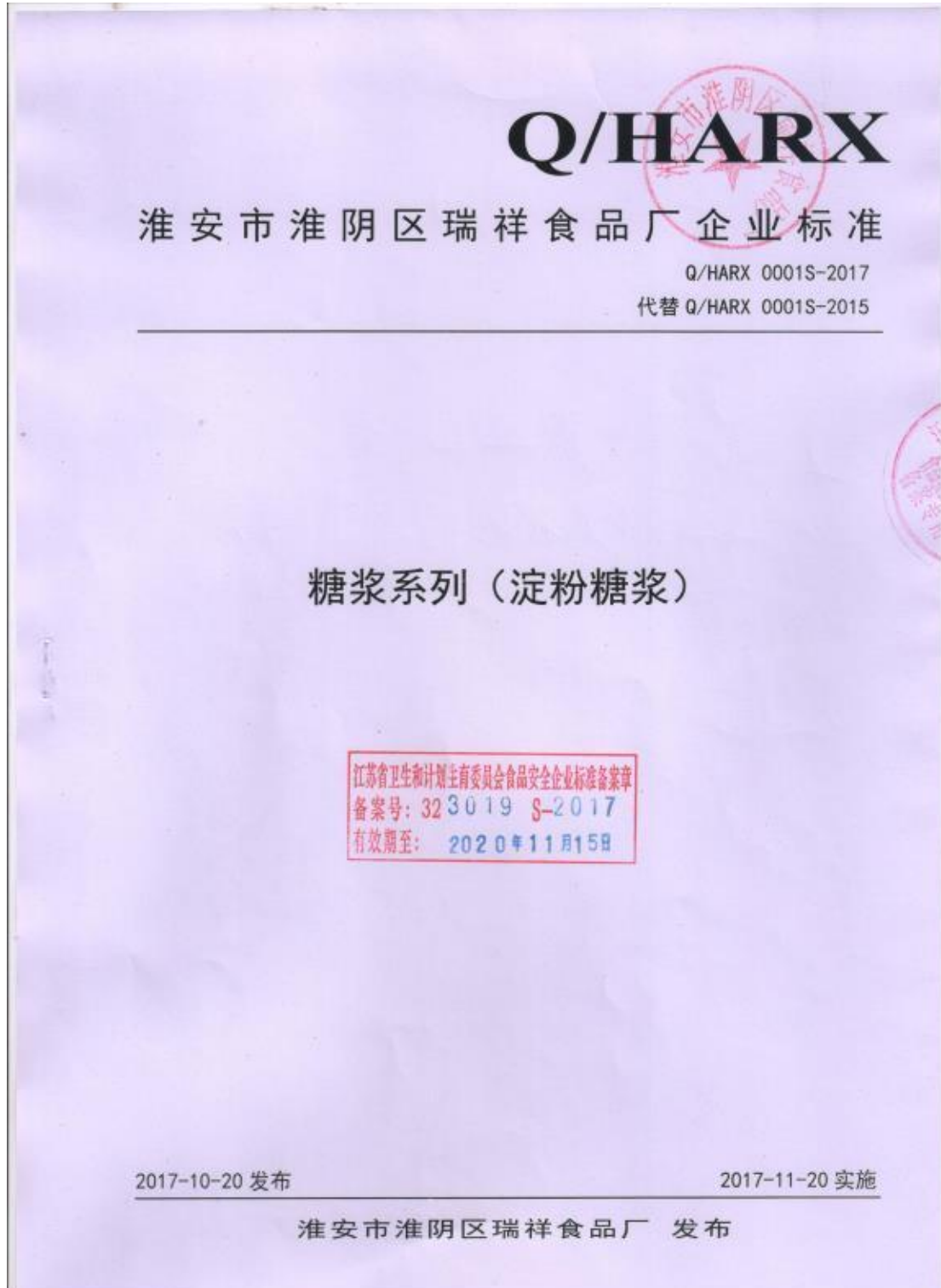
3 检验

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A:





前 言

本标准是对Q/HARX 0001S-2015的修订。

本标准与Q/HARX 0001S-2015对比，主要变化如下：

- 标准名称更改为《糖浆系列（淀粉糖浆）》；
- 增加了部分产品品种及原料；
- 铅指标严于GB 15203；
- 更新了规范性引用文件；
- 对文字格式进行梳理。

本标准的编写贯彻了GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由淮安市淮阴区瑞祥食品厂提出并负责起草。

本标准主要起草人：赵燕、王斌。

本标准于2012年11月首次发布，于2015年11月份第一次修订，于2017年10月第二次修订。



糖浆系列（淀粉糖浆）

1 范围

本标准规定了糖浆系列（淀粉糖浆）的分类、要求及试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以第3章表1所列为原料，经调配、搅拌、浓缩、过滤、灌装而成的食品加工用糖浆系列（淀粉糖浆）（以下简称产品）。

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/T 317 白砂糖
- GB 1886.187 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 20882 果葡糖浆
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 28307 食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽糖醇和麦芽糖醇液
- QB/T 1174 多晶体冰糖
- QB/T 2343.1 赤砂糖
- QB/T 4561 红糖
- QB/T 4567 黑糖
- JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》
- 国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》



3 分类

产品根据原辅料的不同进行分类，详见表1。

表1 分类

产品名称	原辅料
普通糖浆	果葡糖浆、麦芽糖浆、饮用水
烘焙糖浆	果葡糖浆、麦芽糖浆、白砂糖、饮用水
红糖糖浆	红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、饮用水
黑糖糖浆	黑糖、赤砂糖、麦芽糖浆、饮用水
冰糖糖浆	多晶体冰糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、饮用水
无蔗糖糖浆	山梨糖醇、麦芽糖醇、饮用水
转化糖浆	白砂糖、柠檬酸、饮用水

4 要求及试验方法

4.1 原料要求

- 4.1.1 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.2 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.3 麦芽糖浆：应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 4.1.4 红糖：应符合 QB/T 4561 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.5 黑糖：应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 赤砂糖：应符合 QB/T 2343.1 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.7 多晶体冰糖：应符合 QB/T 1174 和 GB 13104 的规定。
- 4.1.8 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.9 山梨糖醇：应符合 GB 1886.187 的规定。
- 4.1.10 麦芽糖醇：应符合 GB 28307 的规定。
- 4.1.11 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。

4.2 感官要求及试验方法

感官指标及试验方法应符合表2的规定。

表2 感官指标及试验方法

项目	指标			试验方法
	红糖糖浆	黑糖糖浆	其他产品	
色 泽	金黄色至红褐色	褐色至深褐色	无色、微黄色至棕黄色，色泽均匀。	目视、 鼻嗅、 口尝。
组织形态	呈黏稠状透明液体，久置允许有少量晶体析出。			
滋味与气味	甜味和，纯正，无异味。			
杂 质	无正常视力可见外来杂质。			

4.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表3的规定。

表3 理化指标及试验方法

项 目	指 标	试验方法
干物质(固形物)* / (g/100g) \geq	74	GB/T 20882
pH值	3.3~4.5	
硫酸灰分/ (g/100g) \leq	0.3	GB 5009.11
总砷(以As计) / (mg/kg) \leq	0.5	
铅(以Pb计) / (mg/kg) \leq	0.4	GB 5009.12
二氧化硫残留量/ (g/kg)	应符合GB 2760的规定	GB 5009.34
其他食品添加剂	应符合GB 2760的规定	

* 干物质实测值与表示值不应超过 $\pm 0.5\text{g}/100\text{g}$ 。

4.4 净含量及试验方法

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。单件净含量允许负偏差按JJF 1070规定的方法进行。

4.5 食品生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

5.1 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.2 组批与抽样

5.2.1 同一投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格的产品为一批。

5.2.2 从每批产品中随机抽取4个最小包装(总量不小于1kg)做出厂检验、留样;型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取8个最小包装单位(总量不小于2kg)。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,应由检验部门负责按本标准规定逐批进行检验。符合标准要求,并签发质量合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验的项目为感官指标、干物质(固形物)、pH值、硫酸灰分、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 有下列情况之一时应进行型式检验:

- a) 产品批量投产前;
- b) 原料来源、工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 正常生产的产品每半年进行一次,产品停产三个月及以上,重新恢复生产时;
- d) 食品安全监管部门提出要求时;
- e) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时。



5.4.2 型式检验的项目为本标准规定的4.2、4.3、4.4项目。

5.5 判定规则

检验项目中，项目若有不合格，可加倍抽样，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果仍有不合格项，则判该批产品为不合格批或该次型式检验结论不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

定量预包装的产品标志应符合GB 7718和GB 28050的规定，非定量预包装产品出售时按实际称重计。运输包装标志应标明产品名称、厂名、厂址、生产日期、批号、保质期、净含量、执行标准号及符合GB/T 191规定的包装储运图示标准。

6.2 包装

产品内包装材料应符合食品卫生要求。包装容器应整洁、卫生、无破损。

6.3 运输

产品运输应使用清洁卫生的食品运输工具，防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁卫生的环境中，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮。产品在贮存中若有少量晶体析出不影响产品质量。

7 保质期

在本标准规定的贮运条件下，自生产之日起，产品的保质期为18个月。

编制说明

调味面制品是以小麦粉为主要原料，按比例加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖糖浆、食用葡萄糖、大豆粉、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、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、葡萄糖酸-δ-内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠、泡打粉（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、食用淀粉），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-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或者膏状（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》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。

尉氏县亲兄妹食品有限公司

QB