



412482S-2018



开封市文军食品有限公司企业标准

Q/KWS 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

---

开封市文军食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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 为本标准规范性内容。

本标准由开封市文军食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吴国庆。

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、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、单辛酸甘油酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠（味精），经搅拌、挤压膨化、成型，加入植物辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、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、一种或多种辐照香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮等经粉碎）、一种或多种咸味食品香精（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）进行混合调味、包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成的调味面制品。

根据原料不同可分为牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 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 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S 的规定，见附录 A。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 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 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.16 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 GB29944 的规定。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.18 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.19 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 香辛料（花椒、八角、孜然、桂皮等）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 咸味食品香精（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）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 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	固态，片状、条状、丝状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、状态，检查有无异物。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料膨化后与调味物质混合后应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的鲜香麻辣等气味与滋味，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	检测方法		
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	≤	18	30	GB 5009.3
食用盐 (NaCl 计), %	≤	7.0		GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (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
姜黄素, g/kg	≤	0.4		SN/T 4890
栀子黄, g/kg	≤	1.5		GB 5009.149
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。				
注: 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的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 <sup>a</sup> 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</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		
<sup>a</sup> 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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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、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。

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

食品安全企业标准备案号  
450211S-2016  
有效期至2019年5月8日

广西美源

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

Q/KWS 0001S-2018

## 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、叶可深。

本标准于2018年3月30日发布，2018年5月25日实施。

1  
1

Q/KJF 0002S—2016

## 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 $\alpha$ -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 7040 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  $\alpha$ -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 25527 食品添加剂 蛋白酶制剂
- GB/T 21682 果葡糖浆
- GB/T 21683 麦芽糖
- GB/T 21685 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
- GB/T 2343.1 赤砂糖

### 3 要求

#### 3.1 原料料要求

##### 3.1.1 浓缩甘蔗汁

第 1 版

Q/KWS 0001S—2018

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GB/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 2763的规定。

### 3.1.5 麦芽糖

应符合GB/T 20683的规定。

### 3.1.6 $\alpha$ -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、蔗糖香料）

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	呈均匀的棕色
组织状态	粉状或液体
滋味与气味	甜味和、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)	≥ 60.0
总糖(以还原糖计)/(g/100g)	≥ 20

Q/KWS 0002S-2016

表 2 理化指标 (续)

pH值(20~25℃, 葡萄糖Brix=10液体按液测定)	≤	4.5~6.0
总糖(以蔗糖)/(g/kg)	≤	8.4
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的试样置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 20883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 20883规定的方法测定。

##### 6.5 总酸

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。

Q/WJF 0002S—2016

## 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 抽样方法和取样量

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，应由公司质控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、圆形物、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，则该批产品列为合格。

7.5.2 如有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽取样品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要求时，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 17118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 运输工具应保持清洁、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 运输时应远离热源、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮，严禁挤压、撞击、翻滚，搬运时应轻拿轻放。

Q/KWS 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、防潮设施。

#### 8.5 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，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、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、单辛酸甘油酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、乳酸、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、碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、柠檬酸钠、谷氨酸钠（味精），经搅拌、挤压膨化、成型，加入植物辣椒油（辣椒粉经大豆油或菜籽油油炸）、特丁基对苯二酚、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、一种或多种辐照香辛料粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮等经粉碎）、一种或多种咸味食品香精（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）进行混合调味、包装（抽真空或非抽真空）、装箱加工制成。根据原料不同可分为牛肉风味调味面制品、鸡肉风味调味面制品、猪肉风味调味面制品、香辣风味调味面制品、烤牛肉风味调味面制品、烧烤风味调味面制品。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

开封市文军食品有限公司