



412483S-2018



开封市给力食品有限公司企业标准

Q/KGS 0001S-2018

调味面制品

2018-08-15 发布

2018-08-15 实施

开封市给力食品有限公司 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。

本标准由开封市给力食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭友红。

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、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、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（味精），经搅拌、挤压膨化后、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- 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、一种或多种辐照香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、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香辣味调味面制品、孜然味调味面制品、咖喱味调味面制品、蒜香味调味面制品、川香味调味面制品、麻辣味调味面制品、烧烤味调味面制品、海苔味调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.8 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.9 红曲黄应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

- 2.1.11 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 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 GB 29944 的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.17 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 香辛料（花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、孜然、桂皮等）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 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。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 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	
气味、滋味	具有该产品应有的鲜香麻辣等气味与滋味，无异味	
杂质	无霉变、无正常视力可见外来异物	

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), g/100g	≤	8		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 ₁ , 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
*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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ¹	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	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、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 N

Q B

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、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、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（味精），经搅拌、挤压膨化后、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- 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、一种或多种辐照香辛料粉（辣椒、花椒、八角、小茴香、草果、黑胡椒、甘草、蒜、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香辣味调味面制品、孜然味调味面制品、咖喱味调味面制品、蒜香味调味面制品、川香味调味面制品、麻辣味调味面制品、烧烤味调味面制品、海苔味调味面制品。

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。