



412912S-2018



武陟县旺青食品有限公司企业标准

Q/WWS 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-09-21 发布

2018-09-21 实施

---

武陟县旺青食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由武陟县旺青食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛湘平。

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、检验方法、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、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精）、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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精）中的几种进行调味，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

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.8 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.9 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、食用玉米淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

- 2.1.12 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GB 29944的规定。
- 2.1.13 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.18 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.23 小茴香、草果、丁香、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.24 干姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.25 蒜粉应符合DB37/T 1474的规定。
- 2.1.26 咸味食用香精和咸味粉状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.28 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	检验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，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	30	GB 5009.3
食用盐 (以 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 <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

\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

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 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 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：感官要求、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 T 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、食用玉米淀粉、碳酸钙、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠，碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、柠檬酸、食用玉米淀粉）、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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、辐照香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精）、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（味精）、酵母抽提物、辣椒红、咸味粉状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精）中的几种进行调味，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》的有关规定特制订本企业标准，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 的规定。

武陟县旺青食品有限公司

QB