



412955S-2018



郑州顺天缘食品有限公司企业标准

Q/ZSTY 0002S-2018

调味面制品

2018-09-25 发布

2018-09-25 实施

郑州顺天缘食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州顺天缘食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州顺天缘食品有限公司。

本标准主要起草人：陈香，彭顺天，秦文龙。

本标准自发布实施日起替代Q/ZSTY 0002S-2018（备案号412147S-2018，备案日期2018-7-13）。

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，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

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、芝麻、豌豆、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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）、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠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、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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 麦芽糖浆应符合 GB/T20883 和 GB15203 的规定。
- 2.1.6 果葡糖浆应符合 GB/T20882 和 GB15203 的规定。
- 2.1.7 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T22494 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.9 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.12 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.18 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19 乳酸应符合 GB1886.173 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB7657 的规定。
- 2.1.21 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.22 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。
- 2.1.23 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 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。
- 2.1.26 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.27 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.28 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.29 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.30 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.31 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.32 小茴香、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.33 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.34 蒜粉应符合DB37/T 1474的规定。
- 2.1.35 牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.37 芝麻应符合 GB/T11761 以及 GB/T22165 的规定。
- 2.1.38 豌豆应符合 GB/T10460 以及 GB/T22165 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	≤ 7		GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0		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
环己氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (以环己氨基磺酸计), 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		GB22255
特丁基对苯二酚 (以油脂中含量计), g/kg	≤ 0.2		GB 5009.32
栀子黄, g/kg	≤ 0.7		GB 5009.149
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.5		GB 5009.83
姜黄素, g/kg	≤ 0.25		SN/T 4890
*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 ^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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		
* 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

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 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、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。

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、芝麻、豌豆、白砂糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄素、红曲红、辣椒红、栀子黄、 β -胡萝卜素、碳酸钙、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）、乳酸、乳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、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、谷氨酸钠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、孜然、小茴香、桂皮、草果、八角、干姜、蒜粉）、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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（牛肉风味香精、辣椒风味香精、麻辣风味香精、鸡肉风味香精、羊肉风味香精、猪肉风味香精、烤牛肉风味香精、烧烤风味香精）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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郑州顺天缘食品有限公司