



412959S-2018



原阳县恒宇食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-09-25 发布

2018-09-25 实施

---

原阳县恒宇食品厂 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。

本标准由原阳县恒宇食品厂提出并起草。

本标准起草人：林欣欣。

本标准自发布之日起替代 Q/YHS 0001S-2018（备案号 411739S-2018，备案日期 2018-6-13）。

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、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、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、葡萄糖基甜菊糖苷、红曲红、甘油（丙三醇）、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、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）、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、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）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 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.7 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 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。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）应符合GB 29944的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.22 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.23 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.24 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.25 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 干姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.28 蒜粉应符合DB37/T 1474的规定。
- 2.1.29 咸味食用香精和咸味粉状香精（牛肉风味、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.31 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖基甜菊糖苷应符合国家卫生计生委发布《关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告》2016 年第 8 号的规定。
- 2.1.33 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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
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	GB22255
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄, g/kg	≤ 0.75	GB 5009.149
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 <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		
* 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 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、白砂糖、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、栀子黄、葡萄糖基甜菊糖苷、红曲红、甘油（丙三醇）、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、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）、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、鸡肉风味、猪肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、烧烤风味、黑鸭风味）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。

原阳县恒宇食品厂

QB