



412967S-2018



河南珊珊食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

调味面制品

2018-09-25 发布

2018-09-25 实施

河南珊珊食品有限公司 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。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南珊珊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周首林。

本标准自发布实施日期替代 Q/HSS 0001S-2018，备案号：411090S-2018，备案日期：2018-4-24。

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、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、黑糖糖浆、大豆膳食纤维粉、单，双甘油脂肪酸酯、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、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）、乳酸钠、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、辣椒风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 0002S，附录 A 规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T22494 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.10 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。

- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 (牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味) 香精应符合 GB 30616 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 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 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。
- 2.1.24 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.25 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.26 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.28 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.29 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.30 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。
- 2.1.31 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.32 蒜粉应符合 DB37/T 1474 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,
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	然后以温开水漱口, 品尝其滋味。
----	-----------------------	------------------

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	≤ 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 (以油脂中含量计), g/kg	≤ 0.2		GB 5009.32
栀子黄, g/kg	≤ 0.5		GB 5009.149
β-胡萝卜素, g/kg	≤ 0.3		GB 5009.83
姜黄素, g/kg	≤ 0.2		SN/T 4890
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762; 相同色泽着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 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 第二法
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 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：感官要求、水分、食用盐、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

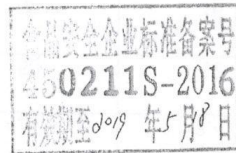
附录A

Q/LHPP 0004S-2018

Q/ WJF

广西美源生物科技食品有限公司企业标准

Q/WJF 0002S—2016



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/LHPP 0004S-2018

Q/WJF 0002S—2016

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、叶句深。

本标准于2016年3月30日发布，2016年5月25日实施。

企
业
标
准

Q/LHPP 0004S-2018

Q/WJF 0002S—2016

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QB/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 2762的规定。

3.1.5 麦芽糖

应符合GB/T 20883的规定。

3.1.6 α-淀粉酶

应符合GB 8275的规定。

3.1.7 蛋白磷

应符合GB/T 23527的规定。

3.1.8 食品用香精（蜂蜜香精、黑糖香精）

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	呈均匀的黑色
组织形态	黏稠状液体
滋味与气味	甜味温和、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

表2 理化指标(续)

pH值(23-25℃, 稀释至Brix=10浓度澄清测定)	≤	4.0~6.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	0.4
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的被测样品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 20885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 20882规定的方法测定。

6.5 总砷

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。

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 取样方法和取样量

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，应由公司质检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、固形物、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，则该批产品判为合格。

7.5.2 如有一项或一项以上指标不符合本标准时，应从该批产品中加倍取样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 7718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、环保标准要求的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 运输工具应该清洁、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 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

Q/LHPP 0004S-2018

Q/WJF 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、防蝇设施。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件、包装完好情况下，产品保质期为18个月。

编制说明

本标准是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、姜黄素、红曲红、甘油（丙三醇）、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）、乳酸钠、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、辣椒风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）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，制订了本企业标准，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。

河南珊珊食品有限公司

QB