



412977S-2018



驻马店大师哥食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-09-25 发布

2018-09-25 实施

---

驻马店大师哥食品有限公司 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。

附录 A 为本标准规范性文件。

本标准由驻马店大师哥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓美仁。

本标准自发布之日起替代 Q/ZDS 0001S-2018（备案号：411044S-2018）。

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、 $\beta$ -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- $\alpha$ -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- $\alpha$ -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、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/WJF0002S，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  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.14 蒜粉应符合 DB37/T 1474 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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合 GB25531 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（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。

## 2.2 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 |
| 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 | 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 <sub>1</sub> , μg/kg  | ≤ 5.0  |     | GB 5009.22  |
| 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)<br>(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  |     | 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   | ≤ 0.5  |     | 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   |
| *指标严于食品安全国家标准 GB 2762。<br>注: 相同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 <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 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 |            |
| <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 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

# 附录 A

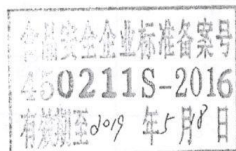
附录A

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。



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 $\alpha$ -淀粉酶

应符合GB 8275的规定。

### 3.1.7 蛋白酶

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  | 粉状或液体      |
| 滋味与气味 | 甜味和、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浓度溶液测定) | ≤ | 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：

- 原辅料有较大变化时；
- 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

调味面制品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、 $\beta$ -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- $\alpha$ -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- $\alpha$ -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、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。

驻马店大师哥食品有限公司

QB