



412984S-2018



新乡市小时代食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2018

调味面制品

2018-09-25 发布

2018-09-25 实施

新乡市小时代食品有限公司 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。

本标准由新乡市小时代食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄中华。

本标准自发布之日起替代 Q/XXS 0001S-2018，备案号：411385S-2018，备案日期：2018-5-21。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求、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- α -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、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、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- 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（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、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、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 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.11 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 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。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.16 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。
- 2.1.17 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.18 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.20 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.22 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.23 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.24 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.25 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.26 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.27 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。
- 2.1.28 干姜应符合 GB/T 30383 和 GH/T 1172 的规定。
- 2.1.29 蒜粉应符合DB37/T 1474的规定。
- 2.1.30 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、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、烧烤风味、黑鸭风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.31 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.32 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.33 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。

2.2 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 (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 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 | ≤ 0.75 | GB 5009.149 |
| 姜黄素, g/kg | ≤ 0.25 | SN/T 4890 |

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762；
同一功能的食品添加剂（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 ^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 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

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。

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、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- α -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、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、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- 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（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、鱼肉风味、香辣风味、麻辣风味、川辣风味、香甜风味、酸菜风味、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，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。

新乡市小时代食品有限公司

QB