



413036S-2018



郑州佳龙食品有限公司企业标准

Q/ZZJL 0002S-2018

调味面制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

郑州佳龙食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州佳龙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李自力、杨琼。

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、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙，碳酸氢钠，葡萄糖酸- δ -内酯，柠檬酸钠、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、八角、孜然、桂皮）、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、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）再加入三氯蔗糖、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或者膏状香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、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 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 姜黄素应符合 GB 1886.76 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 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 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 GB29944 的规定。
- 2.1.14 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.15 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.17 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.18 咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风

味、烧烤风味)及咸味食用粉状香精或者膏状香精(牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味)应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.20 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。

2.1.21 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

2.1.22 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.23 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.25 乳酸应符合 GB1886.173 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量,将内容物倒入一洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味,无酸败、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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		要 求		检验方法
		干制品	湿制品	
水分, g/100g	\leq	18	30	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	\leq	7		GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	\leq	3		GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq	0.25		GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	\leq	0.5		GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	\leq	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	\leq	5		GB 5009.22
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), g/kg	\leq	0.06		GB 5009.247
三氯蔗糖, g/kg	\leq	0.6		GB 22255
特丁基对苯二酚(以油脂中含量计), g/kg	\leq	0.2		GB 5009.32

姜黄素, g/kg	≤	0.25	SN/T 4890
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
	50		150		

注: ^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: 感官要求、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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、红曲红、辣椒红、甘油（丙三醇）、乳酸、乳酸钠、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、碳酸钙，碳酸氢钠，葡萄糖酸- δ -内酯，柠檬酸钠、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、八角、孜然、桂皮）、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、猪肉风味、羊肉风味、烤牛肉风味、烧烤风味）再加入三氯蔗糖、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（牛肉风味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、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。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

郑州佳龙食品有限公司

QB