



412802S-2018



汝南县建巨食品厂企业标准

Q/RJS 0001S-2018

调味面制品

2018-09-07 发布

2018-09-07 实施

汝南县建巨食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由汝南县建巨食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：徐建兵。

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，辅以生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖、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）、碳酸钙、碳酸氢钠、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、呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的多种，经配料、挤压膨化、成型后制成面胚，然后切料、加入【植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香）、橘皮、白芷、白砂糖、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、辣椒红、芝麻、食用香精（香辣味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鱼肉味香精、麻辣味香精、咸甜味香精、酸菜味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、黄焖鸡味香精）】中多种进行调味拌料、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 黑糖应符合 QB/T 4567 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.7 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.8 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.9 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 橘皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 香辛料（八角、茴香、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.25 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.27 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 食用香精（香辣味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鱼肉味香精、麻辣味香精、咸甜味香精、酸菜味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、黄焖鸡味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 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	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状及有无杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
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	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), %	≤	8.0		GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5		GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25		GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5		GB 5009.22
姜黄素, g/kg	≤	0.5		SN/T 4890
甜味剂 ^a	甜蜜素 (以环己氨基磺酸计), g/kg	≤	1.6	GB 5009.97
	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
注: a 仅适用于添加该种甜味剂的产品; *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。				

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	100	1000	GB 4789.10 第二法	
霉菌, CFU/g	≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
		50		150		
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;						
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐、白砂糖、黑糖、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）、碳酸钙、碳酸氢钠、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、呈味核苷酸二钠、葡萄糖酸- δ -内酯中的多种，经配料、挤压膨化、成型后制成面胚，然后切料、加入【植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、胡椒、辣椒、肉豆蔻、肉桂、姜、甘草、砂仁、丁香）、橘皮、白芷、白砂糖、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、乙基麦芽酚、酵母抽提物、辣椒红、芝麻、食用香精（香辣味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、猪肉味香精、鱼肉味香精、麻辣味香精、咸甜味香精、酸菜味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、黄焖鸡味香精）】中多种进行调味拌料、包装、装箱加工而成的即食调味面制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝南县建巨食品厂