



410133S-2019



新乡市小时代食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2019

调味面制品

2019-01-14 发布

2019-01-14 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：412984S-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、可可粉、辣椒红、复配甜味剂[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]、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、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）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、香叶）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、泡椒风味、蒜香风味、香辣风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、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）、复配甜味剂[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]、白砂糖、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红中的几种进行调味，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/T22494 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 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.10 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 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、淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.15 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。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.17 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.19 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.21 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.23 芝麻应符合 GB/T22165 和 GB19300 的规定。
- 2.1.24 豌豆和青豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 食品用香料应符合 GB29938 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、香叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 复配甜味剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.30 可可粉应符合 GB/T 20706 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	试验方法
性状	具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘

色泽	具有该产品应有的色泽	中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
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	≤ 24	GB 5009.3
氯化物(以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 4.2	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
脂肪, g/100g	≤ 25	GB 5009.6
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
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤ 60	GB 5009.209
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	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	≤ 0.75	GB 5009.149
姜黄素, g/kg	≤ 0.25	SN/T 4890
*指标严于食品安全国家标准 2762。		
注: 相同色泽的着色剂在混合使用时, 各自用量占 GB2760 规定的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	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 ≤	150				GB 4789.15
* 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

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、氯化物、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。

编制说明

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、可可粉、辣椒红、复配甜味剂[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]、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、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）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入豌豆、青豆、芝麻、植物油（大豆油、菜籽油）、特丁基对苯二酚、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、蒜粉、丁香、砂仁、白芷、肉豆蔻、香叶）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、鸡肉风味、泡椒风味、蒜香风味、香辣风味）、添加一种或多种食品用香料（花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂）、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）、复配甜味剂[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]、白砂糖、呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物、辣椒红中的几种进行调味，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》，参照相关标准的有关规定，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。

新乡市小时代食品有限公司