



410375S-2019



漯河市有鹿食品有限公司企业标准

Q/LYS 0003S-2019

调味面制品

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

漯河市有鹿食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 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。

本标准由漯河市有鹿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：耿宝利、丁佳佳、刘晓凤、段虎。

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、检验规则及标志、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、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、芝麻、黑糖糖浆、甘油（丙三醇）、复配稳定剂[抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、木聚糖酶、辅料（葡萄糖、淀粉）]、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂{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、葡萄糖}、红曲红、姜黄素、辣椒红、乳酸、乳酸钠（溶液）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用盐、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、香辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、烧烤风味、蒜香风味、泡椒风味）、复配甜味剂[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、葡萄糖]、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚、固态复合调味料[味精、食用盐、食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用香料）]中的几种或多种，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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.7 辣椒红应符合 GB 1886.34 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 GB1886.76 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.15 辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.17 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 复配稳定剂和复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.20 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 食品用香精（牛肉风味、香辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、烧烤风味、蒜香风味、泡椒风味）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定
- 2.1.23 黑糖糖浆应符合 Q/WJF 002S 的规定，（见附录 A）。

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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，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
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

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， %	≤ 24	GB 5009.3
氯化物（以 Cl ⁻ 计）， %	≤ 4.2	GB 5009.44
脂肪， g/100g	≤ 25	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤ 3.0	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	≤ 5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇， μg/kg	≤ 1000	GB 5009.111

赭曲霉毒素 A, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	60	GB 5009.209
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)(以环己基氨基磺酸计), g/kg	\leq	1.6	GB 5009.97
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	\leq	0.5	SN/T 4890
*该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	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	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 \leq	150				GB 4789.15

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、氯化物、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

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、谷氨酸钠（味精）、大豆膳食纤维粉、芝麻、黑糖糖浆、甘油（丙三醇）、复配稳定剂[抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、木聚糖酶、辅料（葡萄糖、淀粉）]、单，双甘油脂肪酸酯、复配甜味剂{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、葡萄糖}、红曲红、姜黄素、辣椒红、乳酸、乳酸钠（溶液）中的几种，经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、食用盐、添加一种或多种香辛料（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、姜、蒜）、添加一种或多种食品用香精（牛肉风味、香辣风味、鸡肉风味、羊肉风味、烧烤风味、蒜香风味、泡椒风味）、复配甜味剂[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、葡萄糖]、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚、固态复合调味料[味精、食用盐、食品添加剂（葡萄糖酸- δ -内酯、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、食用香料）]中的几种或多种，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》及国家食品药品监督管理总局办公厅食药监办科函【2017】748号《关于调味面制品在食品添加剂使用标准中食品类别归属问题的复函》的有关规定，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和《食品安全国家标准 调味面制品》（征求意见稿），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 GB 2762 的规定。

漯河市有鹿食品有限公司