



410340S-2019



新乡晋林食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2019

调味面制品

2019-02-02 发布

2019-02-02 实施

新乡晋林食品有限公司 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》的规则要求编写。

本标准由新乡晋林食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：新乡晋林食品有限公司。

本标准自实施之日起代替Q/XJS 0001S-2018，备案号411045S-2018。

本标准起草人：黄振兴。

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、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、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、三聚磷酸钠、茶多酚]、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）、装箱加工而成的调味面制品。

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 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 2.1.8 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

- 2.1.9 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。
- 2.1.10 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.11 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.12 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.13 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]应符合GB 26687的规定。
- 2.1.14 红曲红应符合GB 1886.181的规定。
- 2.1.15 甘油(丙三醇)应符合GB 29950的规定。
- 2.1.16 碳酸钙应符合GB 1886.214的规定。
- 2.1.17 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。
- 2.1.18 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.19 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合GB 1886.37的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 三氯蔗糖应符合GB25531的规定。
- 2.1.22 谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.23 豌豆应符合GB/T 10460的规定。
- 2.1.24 青豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.25 芝麻应符合GB/T 11761和GB19300的规定。
- 2.1.26 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.27 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.28 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.29 香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、蒜粉、丁香、砂仁、肉豆蔻、香叶)应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.30 食品用香料(花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂)应符合GB 29938的规定。
- 2.1.31 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)应符合GB 30616的规定。
- 2.1.32 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、三聚磷酸钠、茶多酚]应符合GB 26687的规定。

2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.34 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.35 白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

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) ≤	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-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
茶多酚/(g/kg) ≤	0.2	SN/T 3848
*指标严于食品安全国家标准 2762。		
注：同一功能的食品添加剂(抗氧化剂、相同色泽的着色剂)在混合使用时，各自用量占 GB2760 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	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

^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

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。型式检验按国家有关规定执行。

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、D-异抗坏血酸钠、蔗糖脂肪酸酯、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、三聚磷酸钠、茶多酚]、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）、装箱加工而成的调味面制品。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 DB41/T 515《调味面制食品》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。

新乡晋林食品有限公司