



413258S-2025



禹州市劲峰食品厂企业标准

Q/YJS 0001S-2025

# 调味面制品

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

禹州市劲峰食品厂 发布

## 前 言

本标准由禹州市劲峰食品厂提出并起草。

本标准起草人：黄德根。

本标准自发布实施之日起替代：Q/YJS 0001S-2024。

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、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、辐照香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、高良姜中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、咸味油状液体食用香精、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，经包装（抽真空或非抽真空），装箱加工制成的调味面制品。

根据添加辅料不同产品可分为不同类别。

## 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 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.6 绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 GB 19640 的规定。

- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 墨鱼汁粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.11 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 甘油(丙三醇)应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.25 复配稳定剂、复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.26 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.27 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.32 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.33 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)应符合 GB 29944 的规定。
- 2.1.34 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.35 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.39 棕榈油应符合 GB 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.40 橄榄油应符合 GB/T 23347 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

- 2.1.42 豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.43 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.44 郫县豆瓣、豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.45 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.46 香辛料、蒜粉、葱粉、姜粉、辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.47 咸味油状液体食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 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。
- 2.1.50 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.51 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.52 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.53 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.54 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.55 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.56 结晶果糖 GB/T 20882.3、GB 15203 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，在自然光下观察其性状、色泽杂质、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	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、滋味，无酸败、霉味等异味	
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	≤	18.0	24.0	GB 5009.3
氯化物（以 Cl <sup>-</sup> 计），%	≤	4.2		GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤	25.0		GB 5009.6
酸价 <sup>b</sup> （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
*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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> （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） <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐 <sup>a</sup> （以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验； b 使用发酵型配料（如郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱等）和酸性配料（如酸度调节剂等）的产品，此项不适用。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
霉菌，CFU/g ≤	50（干制品）		150（湿制品）		GB 4789.15

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、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，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、山药粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、红薯粉、黄豆粉、可可粉、墨鱼汁粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、姜黄、姜黄素、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲红、辣椒红、碳酸钙、复配膨松剂（单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、碳酸氢钠、食用淀粉）、复配稳定剂（抗坏血酸、蔗糖脂肪酸酯、食品用香精、木聚糖酶）、复配乳化剂（单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠）、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、乳酸、乳酸钠、柠檬酸、酪蛋白酸钠、食用葡萄糖、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -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，再加入植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油、棕榈油、橄榄油中的一种或几种）、特丁基对苯二酚、豌豆（熟制）、青豆（熟制）、蚕豆（熟制）、芝麻、花生仁、酿造酱油、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、辐照香辛料（辣椒、花椒、藤椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、甘草、肉豆蔻、月桂叶、丁香、砂仁、白胡椒、黑胡椒、高良姜中的一种或几种）、蒜粉、葱粉、姜粉、咸味油状液体食用香精、复配甜味剂（葡萄糖、甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、新甲基橙皮苷二氢查耳酮、食用香料）、食品用香料（辣椒油树脂、花椒提取物、大蒜油、生姜油树脂中的一种或几种）、复配甜味剂（甜蜜素、三氯蔗糖、纽甜、食品用香精、麦芽糊精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、谷氨酸钠、酵母抽提物、辣椒红、乙基麦芽酚、辣椒红油（辣椒经热的大豆油炸制而成）、D-异抗坏血酸钠、粉状食用香精中的几种进行调味，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》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市劲峰食品厂