



410538S-2026



洛阳市周小玲食品有限公司企业标准

Q/LZS 0001S-2026

调味面制品

2026-03-13 发布

2026-03-13 实施

洛阳市周小玲食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市周小玲食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：周武真、张立新、负颖。

本标准自发布实施之日起替代：Q/LZS 0001S-2022。

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,加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、谷物杂粮粉、豆粉、玉米粉中的一种或几种,加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、酿造酱油、可可粉、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油(丙三醇)、乳酸、乳酸钠、三氯蔗糖、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸氢二钾、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种或全部,添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种或全部】中的几种,经过挤压膨化后制成面胚,再加入甘油(丙三醇)、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、花生酱、芝麻酱、麻酱、混合芝麻花生酱、番茄酱、复合调味酱、特丁基对苯二酚、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 -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种或全部,添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种】、添加一种或多种香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、食品用香精、食品用香料、植物油中的几种进行调味,经包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工制成的调味面制品。

根据添加原辅料不同、形状不同分为不同产品。

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 黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、谷物杂粮粉、豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 红糖应符合 GB/T 35885 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.7 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.11 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.12 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.13 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.16 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.22 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.23 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.25 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.29 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.30 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.31 复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.32 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.34 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.35 芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 番茄酱应符合 NY/T 956 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 麻酱、混合芝麻花生酱、复合调味酱应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.40 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.41 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.42 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.44 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.45 白芷应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.48 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.49 玉米粉应符合 GB/T 10463、GB 2715 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
水分, g/100g	≤ 24.0	GB 5009.3
氯化物 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4.0	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
酸价 ^b (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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠 ^a (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) ^a , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247

三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤	0.6	GB 5009.298
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^a , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验;</p> <p>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;</p> <p>同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂、抗氧化剂) 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。</p>			

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	10 ²	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 ²	10 ³	GB 4789.10
霉菌, CFU/g ≤	150				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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料,加入或不加入黑米粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、黄豆粉、谷物杂粮粉、豆粉、玉米粉中的一种或几种,加入生活饮用水、食用盐、白砂糖、芝麻、红糖、黑糖糖浆、酿造酱油、可可粉、辣椒红、红曲红、红曲黄色素、栀子黄、姜黄素、甘油(丙三醇)、乳酸、乳酸钠、三氯蔗糖、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)、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、大豆分离蛋白、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、单,双甘油脂肪酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸氢二钾、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单,双甘油脂肪酸酯、食用淀粉)、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种或全部,添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种或全部】中的几种,经过挤压膨化后制成面胚,再加入甘油(丙三醇)、郟县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、芝麻、豌豆、大豆、核桃仁、杏仁、花生仁、花生酱、芝麻酱、麻酱、混合芝麻花生酱、番茄酱、复合调味酱、特丁基对苯二酚、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)、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、D-异抗坏血酸钠、酵母抽提物、复配甜味剂【环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、三氯蔗糖、纽甜中的几种或全部,添加麦芽糊精、食用盐、谷氨酸钠(味精)、大豆膳食纤维粉、单,双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)、葡萄糖酸- δ -内酯、食品用香精中的几种】、添加一种或多种香辛料(GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种)、白芷、食品用香精、食品用香料、植物油中的几种进行调味,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,作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市周小玲食品有限公司