



410119S-2018



孟州市掌柜食品有限公司企业标准

Q/MZS 0005S-2018

速食拉面

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

孟州市掌柜食品有限公司 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》的规定编写。

本标准中附录 A、附录 B 为本标准内容。

本标准由孟州市掌柜食品有限公司提出。

本标准起草单位：孟州市掌柜食品有限公司。

本标准主要起草人：杨帆、李会杰、薛秋平、陈玉涛。

H N

Q B

速食拉面

1 范围

本标准规定了速食拉面的分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于以红薯淀粉、小麦粉为原料，经加生活饮用水和浆，熟化成型、切条、冷却或冷冻、干燥，再辅以复合调味料包【粉包（食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、香辛料中的几种（花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、辣椒、姜）、芝麻、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精（或）咸味食品香精中的几种（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）、酱包（棕榈油、大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或多种、食用盐、辣椒粉、老抽、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄酒、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、食用香精（或）咸味食品香精（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）】、脱水蔬菜包（脱水万年青蔬菜、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒）、酸菜包、醋包中的几种，包装加工而成的速食拉面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.3 生产用水（生活饮用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复合调味料包【粉包（食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、香辛料中的几种（花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、辣椒、姜）、芝麻、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精（或）咸味食品香精中的几种（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）、酱包（棕榈油、大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或多种、食用盐、辣椒粉、老抽、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄酒、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、食用香精（或）咸味食品香精（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）】应符合 DBS41/001 及附录 A、附录 B 的规定。

2.1.5 脱水蔬菜包（脱水万年青蔬菜、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.6 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.7 酸菜包应符合 GB 2714 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	拉面呈条状，拉面块呈饼状，外形整齐；调味料包具有原有形态。	取两袋（碗）以上样品倒入白瓷盘中，在光线充足环境下，肉眼观察其色泽、性状、杂质，取一袋（碗）样品，放入容器内冲 500ml 沸水，盖上盖子，4min-6min 后观察，观察其复水性、嗅其气味，品尝其滋味，其复水性、气味和滋味。
色泽	拉面块呈黄色至黄褐色，无焦现象，正反两面可略有深浅差别；调味料包具有原有正常色泽。	
气味和滋味	具有该产品固有的气滋味，无异味。	
复水性	拉面复水后柔软、有韧性，无明显断条、并条，口感爽滑，不夹生、不粘牙。	
杂质	无肉眼可见的外来杂质。	

2.3 理化指标

样品处理按照 GB/T 23783 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	
		拉面 面饼	调味 酱包	调味 粉包	脱水蔬 菜包	酸菜 包		醋包
水分，%	≤	15	70	15	8	—	—	GB 5009.3
淀粉，%	≤	75	—	—	—	—	—	GB 5009.9
灰分，%	≤	0.8	—	—	—	—	—	GB 5009.4
氯化钠，%	≤	—	40	80	—	—	—	GB 5009.44
碘呈色度，IOD	≥	2.0	—	—	—	—	—	GB/T 23783
复水时间，min	≤	6	—	—	—	—	—	GB/T 23783
复水率，%	≥	250	—	—	—	—	—	GB/T 23783
酸价（以脂肪计），mgKOH/g	≤	—	3	—	—	—	—	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	—	0.25	—	—	—	—	GB 5009.227
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	—	—	—	—	15	—	GB 5009.33
游离矿酸		—	—	—	—	—	不得检出	GB 5009.233
总酸（以乙酸计），g/100ml	≥	—	—	—	—	—	3.5	GB/T 12456
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						GB 5009.22

注：*指严于国家标准。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标

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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中平板计数法
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

注：a样品的采样及处理按照GB 4789.1执行。
适用于调料包和产品混合检验。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它卫生要求

食品添加剂使用量应符合 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 检验规则

出厂检验项目包括感官指标、净含量及允许短缺量、水分、复水率、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

Q/HZSY

孟州市掌柜食品有限公司企业标准

Q/HZSY0001S-2015

固态复合调味料

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 411594S-2015

2015-07-20 发布

2015-07-30 实施

孟州市掌柜食品有限公司 发布

Q/HZSY0001S-2015

前 言

本标准的编写格式符合 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。

本标准由孟州市掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：杨帆、和春霞、李会杰、陈程霞

本标准于 2015 年 07 月 20 日首次发布。

固态复合调味料

1 范围

本标准规定固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存、运输和保质期。

本标准适用于以食用盐、谷氨酸钠（味精）为主要原料，添加白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、香辛料中的几种（花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、辣椒、姜，经拣选、粉碎）、芝麻、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精（或）咸味食品香精中的几种（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精），经混合、包装加工而成的固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1535	大豆油
GB 1987	柠檬酸
GB 2023	食品添加剂 乳酸
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2712	发酵性豆制品卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T12457	食品中氯化钠的测定

Q/HZSY0001S-2015

- GB/T5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8817 食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 20884 麦芽糊精
- GB/T 23530 酵母抽提物
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15680 棕榈油
- GB 18186 酿造酱油
- GB 18187 酿造食醋
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 15961 食品添加剂 红曲红
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 957 番茄粉
- QB 1415 食品添加剂 姜黄色素
- QB 2246 食品添加剂 瓜尔胶
- QB/T 2845 呈味核苷酸二钠
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10415 鸡粉调味料
- SB/T 10513 牛肉粉调味料、
- SB/T 10526 排骨粉调味料
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 分类

根据添加原料不同可分为：牛肉味固态复合调味料、鸡肉味固态复合调味料、猪肉味固态复合调味料、老坛酸菜味固态复合调味料。

3.1 牛肉味固态复合调味料

以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蒜粉、植物蛋白粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、牛肉粉调味料、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精为原料，经混合、包装加工而成。

3.2 鸡肉味固态复合调味料

以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、植物蛋白粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、鸡粉调味料、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精为原料，经混合、包装加工而成。

3.3 猪肉味固态复合调味料

以食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蒜粉、植物蛋白粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、猪排骨粉调味料、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精为原料，经混合、包装加工而成。

3.4 老坛酸菜味固态复合调味料

以食用盐、老坛酸菜、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、蒜粉、植物蛋白粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、复合调味料、食用玉米淀粉、麦芽糊精、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、猪排骨粉调味料、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精为原料，经混合、包装加工而成。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 食用盐应符合GB 5461 的规定。
- 4.1.2 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合GB 317 的规定。
- 4.1.4 鸡精调味料应符合SB/T 10371 的规定。
- 4.1.5 蒜粉应符合GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 食用葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 4.1.7 酵母抽提物应符合GB/T 23530 的规定。
- 4.1.8 番茄粉应符合NY/T 957的规定。
- 4.1.9 复合调味料应符合Q/HLDS 0002S的规定见附录A
- 4.1.10 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定。

Q/HZSY0001S-2015

- 4.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 4.1.12 芝麻应符合GB 11761 的规定。
- 4.1.13 花椒应符合GBT 303291的规定。
- 4.1.14 八角应符合GBT 7656 的规定。
- 4.1.15 黑胡椒应符合GBT 7901的规定。
- 4.1.16 白胡椒应符合GBT 7900的规定。
- 4.1.17 丁香应符合GBT 22300的规定。
- 4.1.18 桂皮应符合GBT 30381的规定。
- 4.1.19 辣椒应符合GBT 30382的规定。
- 4.1.20 姜应符合SBT 10160的规定。
- 4.1.21 红曲红应符合GB 115961 的规定。
- 4.1.22 呈味核苷酸二钠应符合QB/T 2845 的规定。
- 4.1.23 琥珀酸二钠符合 GB 29939 的规定。
- 4.1.24 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 4.1.25 柠檬酸应符合GB 1987 的规定。
- 4.1.26 焦糖色应符合 QB 2392的规定。
- 4.1.27 花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精应符合GB 30616的规定。
- 4.1.28 瓜尔胶应符合QB 2246 的规定。
- 4.1.29 姜黄色素应符合QB 1415 的规定。

4.2 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	
性态	粉状,无结块	
色泽	具有原、辅料混合加工后应有的色泽	
气味	牛肉味固态复合调味料	具有牛肉和原料混合气味,无异味
	鸡肉味固态复合调味料	具有鸡肉和原料混合气味,无异味
	猪肉味固态复合调味料	具有猪肉和原料混合气味,无异味
	老坛酸菜味固态复合调味料	具有老坛酸菜和原料混合气味,无异味
滋味	牛肉味固态复合调味料	具有牛肉和香辛料特有的滋味,咸淡适合
	鸡肉味固态复合调味料	具有鸡肉和香辛料特有的滋味,咸淡适合
	猪肉味固态复合调味料	具有猪肉和香辛料特有的滋味,咸淡适合

Q/HZSY0001S-2015

	老坛酸菜味固态复合调味料	具有老坛酸菜和香辛料特有的滋味，咸淡适合
	杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 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
水分/(%)	≤ 15
氯化钠(以 NaCl 计)/(g/100g)	≤ 80
氨基酸态氮/(g/100g)	≥ 0.05
总氮(以 N 计)/(g/100g)	≥ 0.1
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤ 0.05
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	指标
菌落总数/(CFU/g)	≤ 15000
大肠菌群/(MPN/g)	≤ 1.5
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合表4的规定

表4 净含量及允许短缺量

净含量 (g)	允许短缺量	
	Q的百分比	g
10000	1.5	—
15000	—	150
20000	—	150
25000	1.0	—
30000	1.0	—

Q/HZSY0001S-2015

4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

4.7 食品中污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 食品中农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织状态及杂质

取约5g样品，放置在白色玻璃器皿或白色滤纸内，进行目测，观察其色泽、组织状态及有无杂质。

5.1.2 气味和滋味

配制1%的样品溶液，嗅其气味，品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 氯化钠

按GB 12457 规定的方法测定。

5.2.3 氨基酸态氮

按GB/T 5009.39规定的方法测定。

5.2.4 总氮

按GB 5009.5规定的方法测定

5.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.6 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.7 总汞

按GB/T 5009.17规定的方法测定。

5.2.8 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 5009.23规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定

5.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB/T4789.5、GB 4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法测定。取10袋样品，用感量为0.1g的天平称量后去皮，计算平均值。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料，同一班次，同一生产线生产同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于18袋。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、pH值、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所归定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批次产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令2009第123号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、

Q/HZSY0001S-2015

产品的生产日期批号、食用方法、保质期、贮存方法、产品标准代号、生产许可证号、商标。并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋包装，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应清洁卫生、避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁卫生、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋包装保质期为 12 个月。

附录 B

Q/HZSY

孟州市掌柜食品有限公司企业标准

Q/HZSY 0001S-2015

半固态复合调味料

河南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号 41 1381 S-2015

2015-07-20 发布

2015-07-30 实施

孟州市掌柜食品有限公司 发布

Q/HZSY 0002S-2015

前 言

本标准的编写格式符合 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。

本标准由孟州市掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准主要起草人：杨帆、和春霞、李会杰、陈程霞

本标准于2015年07月20日首次发布。

半固态复合调味料

1 范围

本标准规定半固态复合调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、储存、运输和保质期。

本标准适用于以棕榈油为主要原料，添加经过清洗和斩拌的青葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉、牛肉中的一种或多种，经煮（或）炒制，添加食用盐、辣椒粉、老抽、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄酒、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、复合调味料，添加姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、食用香精（或）咸味食品香精（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）、山梨酸钾经调配、杀菌（85℃-100℃，30分钟-45分钟）、冷却、包装加工而成的半固态复合调味料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 317	白砂糖
GB 1535	大豆油
GB 1536	菜籽油
GB 2023	食品添加剂 乳酸
GB 2707	鲜（冻）畜肉卫生标准
GB 2712	发酵性豆制品卫生标准
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB/T12457	食品中氯化钠的测定

Q/HZSY 0002S-2015

GB/T5009.37	食用植物油卫生标准的分析方法
GB/T5009.11	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.56	糕点卫生标准的分析方法
GB 5461	食用盐
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8233	芝麻油
GB/T 8885	食用玉米淀粉
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB 10783	食品添加剂 辣椒红
GB 11761	芝麻
GB/T 13662	黄酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14756	食品安全国家标准 食品添加剂 维生素E (dl- α -生育酚)
GB 15680	棕榈油
GB 18186	酿造酱油
GB 18187	酿造食醋
GB/T 20880	食用葡萄糖
GB 30616	食品安全国家标准 食品用香精
GB/T 23183	辣椒粉
NY/T 580	芹菜
NY/T 956	番茄酱
NY/T 1070	辣椒酱
NY/T 1071	洋葱
NY/T 1193	姜
NY 5221	无公害食品 马铃薯
QB 1415	食品添加剂 姜黄色素
SB/T 10296	甜面酱
SB/T 10348	大蒜
SB/T 10439	酱腌菜
SB/T 24399	黄豆酱
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HZSY 0002S-2015

国家质量监督检验检疫总局令75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 分类

根据添加原料不同可分为：牛肉味半固态复合调味料、鸡肉味半固态复合调味料、猪肉味半固态复合调味料、老坛酸菜味半固态复合调味料。

3.1 牛肉味半固态复合调味料

以大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、牛肉为原料，经清洗、整理，将棕榈油加热至适当温度放入整理好的大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、牛肉炒制，加入食用盐、辣椒粉、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、复合调味料炒制，最后加入姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、牛肉粉调味粉花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精，调配、杀菌（85° C-100° C，30分钟-45分钟）、冷却、包装加工而成。

3.2 鸡肉味半固态复合调味料

以大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、鸡肉为原料，经清洗、整理，将棕榈油加热至适当温度放入整理好的大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、鸡肉炒制，加入食用盐、辣椒粉、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、复合调味料炒制，最后加入姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、鸡肉粉调味粉、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精，调配、杀菌（85° C-100° C，30分钟-45分钟）、冷却、包装加工而成。

3.3 猪肉味半固态复合调味料

以大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉为原料，经清洗、整理，将棕榈油加热至适当温度放入整理好的大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉炒制，加入食用盐、辣椒粉、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、复合调味料炒制，最后加入姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、猪排骨粉调味粉、花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精，调配、杀菌（85° C-100° C，30分钟-45分钟）、冷却、包装加工而成。

3.4 老坛酸菜味半固态复合调味料

以大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉为原料，经清洗、整理，将棕榈油加热至适当温度放入整理好的大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、老坛酸菜炒制，加入食用盐、辣椒粉、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄油、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、复合调味料炒制，最后加入姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、猪排骨粉调味粉、花

Q/HZSY 0002S-2015

椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精，调配、杀菌（85° C-100° C，30分钟-45分钟）、冷却、包装加工而成。

4 要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 棕榈油应符合GB 15680 的规定。
- 4.1.2 青葱应干净、新鲜、无杂质、无腐烂、无异味。
- 4.1.3 大蒜应符合SB/T 10348 的规定。
- 4.1.4 姜应符合SB/T 10160 的规定。
- 4.1.5 洋葱应符合SB/T 10026 的规定。
- 4.1.6 马铃薯应符合NY 5221-2004 的规定。
- 4.1.7 芹菜应符合NY/T 580 的规定。
- 4.1.8 猪肉、牛肉应符合GB 2707 的规定。
- 4.1.9 食用盐应符合GB 5461 的规定。
- 4.1.10 辣椒应符合GBT 30382-2013的规定。
- 4.1.11 酱油应符合GB 18186的规定。
- 4.1.12 白砂糖应符合GB 317 的规定。
- 4.1.13 醋应符合GB 18187的规定。
- 4.1.14 大豆油应符合GB 1535 的规定。
- 4.1.15 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885 的规定。
- 4.1.16 芝麻油应符合GB/T 8233的规定。
- 4.1.17 菜籽油应符合GB 1536 的规定。
- 4.1.18 黄酒应符合GB/T 13662 的规定。
- 4.1.19 酱腌菜应符合SB/T 10439的规定。
- 4.1.20 辣椒酱应符合NY/T 1070 的规定。
- 4.1.21 黄豆酱应符合SB/T 24399 的规定。
- 4.1.22 茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 4.1.23 甜面酱应符合SB/T 10296的规定。
- 4.1.24 豆豉应符合GB51/T391的规定。
- 4.1.25 芝麻应符合GB 11761 的规定。
- 4.1.26 葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 4.1.27 复合调味料应符合Q/HLDS 0002S的规定见附录A。
- 4.1.28 姜黄色素应符合QB 1415 的规定。

Q/HZSY 0002S-2015

- 4.1.29 辣椒红应符合GB 10783 的规定。
- 4.1.30 乳酸应符合GB 2023 的规定。
- 4.1.31 维生素E应符合GB 14756 的规定。
- 4.1.32 谷氨酸钠应符合GB/T 8967 的规定。
- 4.1.33 花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精应符合GB 30616 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
性状	酱状	
色泽	淡红色至棕红色	
气味	牛肉味固态复合调味料	具有牛肉和香辛料混合气味, 无异味
	鸡肉味固态复合调味料	具有鸡肉和香辛料混合气味, 无异味
	猪肉味固态复合调味料	具有猪肉和香辛料混合气味, 无异味
	老坛酸菜味固态复合调味料	具有老坛酸菜和香辛料混合气味, 无异味
滋味	牛肉味固态复合调味料	具有牛肉和香辛料特有的滋味, 咸淡适合
	鸡肉味固态复合调味料	具有鸡肉和香辛料特有的滋味, 咸淡适合
	猪肉味固态复合调味料	具有猪肉和香辛料特有的滋味, 咸淡适合
	老坛酸菜味固态复合调味料	具有老坛酸菜和香辛料特有的滋味, 咸淡适合
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
水分/(%)	≤ 70
氯化钠/(%)	≤ 40
酸价/(mgKOH/g)	≤ 3
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.0
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5

Q/HZSY 0002S-2015

山梨酸钾, g/kg	≤	1.0
------------	---	-----

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目		指标
菌落总数/(CFU/g)	≤	5000
大肠菌群/(MPn/g)	≤	0.3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出

4.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合表4的规定

表4净含量及允许短缺量

净含量 (g)	允许短缺量	
	Q的百分比	g
10000	1.5	—
15000	—	150
20000	—	150
25000	1.0	—
30000	1.0	—

4.6 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

4.7 食品中污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.8 食品中农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

5.1.1 色泽、组织状态及杂质

取约5g样品, 放置在白色玻璃或瓷器皿中, 进行目测, 观察其色泽、组织状态及杂质。

5.1.2 气味和滋味

配制1%的样品溶液, 嗅其气味, 品尝其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.2.2 氯化钠

按GB 12457 规定的方法测定。

5.2.3 酸价、过氧化值

按GB/T 5009.56规定的方法测定。

5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按GB/T 5009.11规定的方法测定。

5.2.6 黄曲霉毒素B₁

按GB/T 18979 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3-2003规定的方法测定

5.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）

分别按GB 4789.4、GB/T4789.5、GB 4789.10规定的方法测定。

5.4 净含量及允许短缺量

按JJF 1070规定的方法测定。取10袋样品，用感量为0.1g的天平称量后去皮，计算平均值。

6 检验规则

6.1 原料入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

一次投料，同一班次，同一生产线生产同一规格包装完好产品为一批。

6.3 抽样

一般情况下按3%随机抽样进行检验，最少不得低于18袋。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前均由公司检验员按本标准进行检验合格，发给合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、pH值、固形物含量、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。

6.5 型式检验

Q/HZSY 0002S-2015

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地、供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，重新生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合标准所归定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，可自保留样品中或同批次产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该产品为合格产品，若仍有一项不合格时，则判定为不合格。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合 GB/T 191、GB 7718 和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令 2009 第 123 号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产日期批号、食用方法、保质期、贮存方法、产品标准代号、生产许可证号、商标，并有防潮、防雨等标志。

7.2 包装

产品的包装应采用符合国家食品卫生要求的聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋包装，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋卫生标准应符合 GB 9683 的有关规定，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋质量标准应符合 GB/T 10004 的有关规定。外用纸箱包装，应符合 GB/T 6543 的有关规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应清洁卫生、避免雨淋、日晒、搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味等能对产品产生不良影响的物品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、清洁卫生、通风良好的仓库内，必须有防鼠台，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ ，不得与有毒、有害、有异味易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

7.5 保质期

在上述规定条件下，产品自生产之日起，聚乙烯和聚丙烯复合食品包装袋包装保质期为 12 个月。

编制说明

本标准适用于以红薯淀粉、小麦粉为原料，经加生活饮用水和浆，熟化成型、切条、冷却或冷冻、干燥，再辅以复合调味料包【粉包（食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、鸡精调味料、蒜粉、食用葡萄糖、酵母抽提物、番茄粉、食用玉米淀粉、麦芽糊精、香辛料中的几种（花椒、八角、黑胡椒、白胡椒、丁香、桂皮、辣椒、姜）、芝麻、红曲红、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、二氧化硅、柠檬酸、焦糖色、食用香精（或）咸味食品香精中的几种（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）、酱包（棕榈油、大葱、大蒜、姜、洋葱、马铃薯、芹菜、猪肉、鸡肉、牛肉中的一种或多种、食用盐、辣椒粉、老抽、酱油、白砂糖、醋、大豆油、食用玉米淀粉、芝麻油、菜籽油、黄酒、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、番茄酱、甜面酱、豆豉、芝麻、葡萄糖、姜黄、辣椒红、乳酸、维生素E、食用香精（或）咸味食品香精（花椒味香精、辣椒味香精、胡椒味香精）】、脱水蔬菜包（脱水万年青蔬菜、脱水胡萝卜、脱水裙带菜、脱水辣椒）、酸菜包、醋包中的几种，包装加工而成的速食拉面。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，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》、GB/T 23783《方便粉丝》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了速食拉面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中理化指标中的铅严于国家标准GB 2762的规定。

孟州市掌柜食品有限公司

QB