



410770S-2018



开封市天禧食品有限公司企业标准

Q/KFTX 0001S-2018

调味面制品

2018-3-5 发布

2018-3-5 实施

开封市天禧食品有限公司 发布

前 言

本标准符合 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。

附录 A：Q/ALJS 0002S-2016 为规范性文件。

本标准由开封市天禧食品有限公司提出。

本标准起草单位：开封市天禧食品有限公司。

本标准主要起草人：李勇，刘忠思，周检宝、侯换超。

H N

Q B

调味面制品

1 范围

本标准规定了调味面制品的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

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、谷氨酸钠、单硬脂酸甘油酯、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）、三氯蔗糖经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮）、再加入酵母抽提物、食用葡萄糖、白砂糖、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乙基麦芽酚、固态复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉）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 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 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 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB1886.37 的规定。
- 2.1.8 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 GB29944 的规定。
- 2.1.9 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.15 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.16 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.19 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 固态复合调味料应符合 Q/ALJS 0002S，附录 A 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
----	-----	------

色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无酸败,无异味	
状态	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	≤ 18	30 GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), %	≤	7 GB 5009.44
酸价(以脂肪计), mg/g	≤	5 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 GB 5009.22
环己基氨基磺酸钠(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 GB 22255
特丁基对苯二酚,(以油脂中含量计) g/kg	≤	0.2 GB 5009.32

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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	≤	干制品		湿制品		GB 4789.15
		50		150		

a 样品的采样和处理按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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760(参照方便米面制品)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 中带馅(料)面米制品的规定;农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、食用盐、净含量、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

附录A

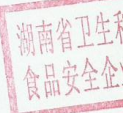
湖南省溢味佳生物科技有限公司企业标准

Q/ALJS 0002S-2016

固态复合调味料



湖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：4300585-2016
备案有效期：叁年
备案起止日期：2016年01月20日至2019年01月20日



2015-11-20 发布

2016-01-10 实施

湖南省溢味佳生物科技有限公司 发布

Q/ALJS 0002S-2016

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。

本标准由湖南省溢味佳生物科技有限公司提出。

本标准由湖南省溢味佳生物科技有限公司起草。

本标准由湖南省溢味佳生物科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：邝海锋、龙卫。

本标准的复审周期为三年。



Q/ALJS 0002S-2016

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以畜（禽）肉或骨的粉末或其浓缩抽提物、食用盐、味精、食用淀粉、酱油、酸水解植物蛋白粉为原料，添加食品添加剂，经配料、混合、干燥、包装等工序生产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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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/T 4789.3-2003	食品卫生微生物学检验 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 4789.10	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 5009.11	食品安全国家标准 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 5009.191	食品中氯丙醇含量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
SB/T 10371-2003	鸡精调味料
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第 75 号令（2005）《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 第 102 号（2007）《食品标识管理规定》
	国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
----	----	------

Q/ALJS 0002S-2016

色 泽	具有产品应有的色泽	将样品置于白瓷盘中,在自然光下,观察其色泽、组织形态、杂质,嗅其气味,品其滋味。
组织形态	粉状或小颗粒状,无霉变	
滋、气味	具有产品应有的气味及滋味,无霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
总氮(以N计)/(g/100g)	≥ 0.50	SB/T 10371-2003 中 5.2.5
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
3-氯-1,2-丙二醇/(mg/kg)	≤ 1.0	GB/T 5009.191

3.4 微生物限量

应符合表3、4的规定。

表3 微生物限量

项目	要求	检验方法
菌落总数/(cfu/g)	≤ 15 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 150	GB/T 4789.3-2003

表4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/g	10000CFU/g GB 4789.10 第二法

^a 样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和食用量应符合GB 2760中12.10.01.03的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班次生产的同一品种、包装完好的产品为一批。

5.2 抽样

Q/ALJS 0002S-2016

净含量按《定量包装商品计量监督管理办法》，其它项目按每批产品总数的千分之一随机抽取样品，样品量不得少于五个小包装。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经厂质检部门出厂检验合格后方准出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官指标、净含量、水分、总氮、菌落总数、大肠菌群。

5.4 型式检验

型式检验包括技术要求的全部项目。型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产三个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。

5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

6.1.2 运输储运图示标志符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应符合 GB9687 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，保质期为 12 个月。

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、谷氨酸钠、单硬脂酸甘油酯、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）、三氯蔗糖经挤压膨化后制成面胚，再加入植物油（大豆油或菜籽油）、特丁基对苯二酚添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、八角、桂皮）、再加入酵母抽提物、食用葡萄糖、白砂糖、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、乙基麦芽酚、固态复合调味料（鸡肉粉、牛肉粉）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》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DB41/T 515《调味面制食品》，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。

开封市天禧食品有限公司