



411344S-2018



漯河市欧阳柳南食品有限公司企业标准

Q/OYLN 0001S-2018

---

# 调味面制品

2018-05-15 发布

2018-05-15 实施

---

漯河市欧阳柳南食品有限公司 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 为本标准内容。

本标准由漯河市欧阳柳南食品有限公司提出。

本标准起草单位：漯河市欧阳柳南食品有限公司。

本标准主要起草人：李勇，刘忠思，欧阳湘江、侯换超。

本标准自发布实施日起替代Q/OYLN 0001S-2018(备案号410771S-2018，2018-03-05发布实施)。

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、单硬脂酸甘油酯、栀子黄或柑橘黄或红曲黄色素、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（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、碳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）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、辣椒红、芝麻、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、蒜片）、添加一种或多种咸味食用香精（肉味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、牛肉风味、蒜味）、再加入酵母抽提物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、蒜味）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 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 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- $\alpha$ -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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.13 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.17 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 蒜片应符合 DB37/T 1478 的规定。
- 2.1.23 食用香精（肉味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、牛肉风味、蒜味）应符合 GB 30616

的规定。

- 2.1.24 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 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。
- 2.1.27 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.28 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.29 柑橘黄应符合附录 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B1, 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
栀子黄 g/kg	≤	0.5 GB 5009.149

\*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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	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

食品添加剂的使用应符合 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。

## 附录 A:

## 柑橘黄的质量要求:

## 1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄色或深黄色	自然光线下采用目视评定
组织状态	粉状或颗粒	

## 2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	限 量	检验方法
水不溶物, w/%	≤ 0.2	附录A中A1
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷 (As) / (mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.11

## 附 录 A1

(规范性附录)

## 检验方法

## A.1 水不溶物的测定

## A.1.1 仪器和设备

A.1.2 玻璃砂芯坩埚：G4，孔径为 5 $\mu$ m~15 $\mu$ m。

A.1.3 恒温干燥箱。

A.1.4 分析步骤：称取约 3g 试样（精确至 0.001g），置于 500mL 烧杯中，加入 50℃~60℃ 热水 250mL，使之溶解，用已在 135℃ $\pm$ 2℃ 烘至恒量的玻璃砂芯坩埚过滤，并用热水充分洗涤到洗涤液无色，在 135℃ $\pm$ 2℃ 恒温干燥箱中烘至恒量。

## A.1.5

结果计算

水不溶物以质量分数  $w_6$  计，数值用 % 表示，按公式计算：

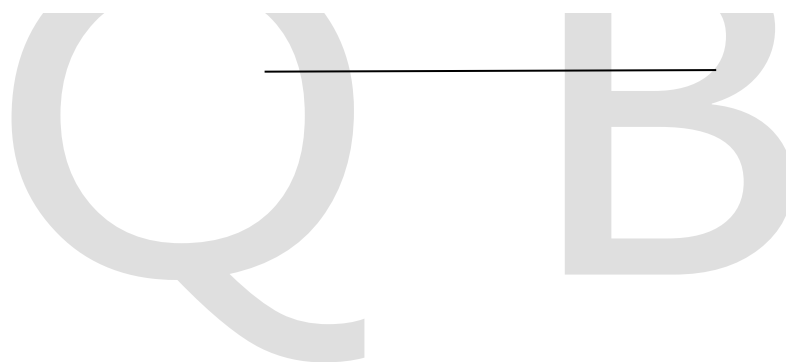
$$w_6 = m_6 / m_5 * 100\%$$

式中：

 $m_6$ ——干燥后水不溶物质量的数值，单位为克（g）； $m_5$ ——试样质量的数值，单位为克（g）。

计算结果表示到小数点后 2 位。

平行测定结果的绝对差值不大于 0.05%（质量分数），取其算术平均值作为测定结果。



## 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、单硬脂酸甘油酯、栀子黄或柑橘黄或红曲黄色素、乳酸钠、环己基氨基磺酸钠（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、碳酸钙、乙酰化二淀粉磷酸酯、复配膨松剂（焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、单硬脂酸甘油酯、食用淀粉）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、辣椒红、芝麻、添加一种或多种辐照香辛料（辣椒、花椒、孜然、蒜片）、添加一种或多种咸味食用香精（肉味、辣椒风味、鸡肉风味、猪肉风味、羊肉风味、牛肉风味、蒜味）、再加入酵母抽提物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、单硬脂酸甘油酯、乙基麦芽酚、添加一种或多种咸味食用香精（牛肉风味、辣椒风味、蒜味）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。

漯河市欧阳柳南食品有限公司

QB