



410186S-2026



郑州湘之杰食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2026

调味面制品

2026-01-28 发布

2026-01-28 实施

郑州湘之杰食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州湘之杰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛日强。

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糯米粉、黄豆粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、食用淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、果蔬粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、淀粉糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、鸡全蛋粉或蛋黄粉、香菜粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、大麦苗粉、西兰花粉、黄瓜粉、猕猴桃粉、西芹粉、蓝莓粉、火龙果粉、海苔粉、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、 β -胡萝卜素、核黄素、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、柑橘黄、天然胡萝卜素、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、高粱红、甜菜红、栀子蓝、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油（丙三醇）、碳酸钙、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）、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、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）、三氯蔗糖、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、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、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）、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、特丁基对苯二酚、芝麻、熟制坚果籽类【花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、辐照香辛料及其粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、酿造酱油、酿造食醋、花生酱、芝麻酱、番茄酱、混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、复合调味料、辣椒油、咸味油状液体食用香精、三氯蔗糖、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、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）、调味油、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、粉状食用香精中的一种或几种进行调味，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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 谷物杂粮粉、豆粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糯米粉、黄豆粉应符合 GB 2715 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 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.13 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.15 大豆分离蛋白应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 果蔬粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、香菜粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、大麦苗粉、西兰花粉、黄瓜粉、猕猴桃粉、西芹粉、蓝莓粉、火龙果粉符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.17 冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.18 淀粉糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 麦芽糖浆应符合 GB/T 20882.5 或 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 结晶果糖应符合 GB/T 20882.3 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.21 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.22 鸡全蛋粉或蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.24 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.25 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。

- 2.1.31 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.32 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.33 胭脂树橙应符合 GB 1886.316 的规定。
- 2.1.34 叶黄素应符合 GB 1886.382 的规定。
- 2.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.37 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.38 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.39 胭脂虫红应符合 GB 1886.315 的规定。
- 2.1.40 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.41 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.42 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.43 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.46 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.47 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.48 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.51 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.52 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.53 乙基麦芽酚应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.54 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.55 海藻糖应符合 GB/T 23529 或 GB 15203、GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.56 甜菊糖苷应符合 GB 1886.355 的规定。
- 2.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.59 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。
- 2.1.60 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.61 复配稳定剂、复配乳化剂、复配甜味剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.62 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.63 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。

- 2.1.64 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.65 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.66 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.67 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.68 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.69 熟制坚果籽类应符合 GB/T 22165 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.70 辐照香辛料及其粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.71 酿造食醋应符合 GB/T 18187、GB 2719 的规定。
- 2.1.72 花生酱应符合 LS/T 3311 或 QB/T 1733.4 或 NY/T 958 的规定。
- 2.1.73 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.74 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.75 混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味酱、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.76 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.77 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.78 豆瓣酱应符合 GB 2718 或 GB 31644 的规定。
- 2.1.79 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.80 咸味油状液体食用香精、粉状食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.81 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。
- 2.1.82 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.83 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.84 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.85 大豆油应符合 GB/T 1535、GB 2716 的规定。
- 2.1.86 调味油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.87 食品用香料应符合 GB 29938 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
甜菊糖苷 ^a (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.4	SN/T 3854
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
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
叶黄素 ^a , g/kg	≤ 0.15	GB 5009.248
β-胡萝卜素 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
胭脂虫红 ^a (以胭脂红酸计), g/kg	≤ 0.3	GB 5009.288
胭脂树橙 ^a , g/kg	≤ 0.012	GB 5009.287
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅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、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。		

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，添加食用盐、白砂糖、大豆膳食纤维粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、玉米粉、绿豆粉、豌豆粉、高粱粉、燕麦粉、荞麦粉、糯米粉、黄豆粉、可可粉、魔芋粉、藕粉、墨鱼汁粉、食用淀粉、谷物杂粮粉、豆粉、食用大豆粕、大豆分离蛋白、果蔬粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、冰糖、红糖、赤砂糖、黑糖、淀粉糖、麦芽糖浆、果葡糖浆、结晶果糖、鸡全蛋粉或蛋黄粉、香菜粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、大麦苗粉、西兰花粉、黄瓜粉、猕猴桃粉、西芹粉、蓝莓粉、火龙果粉、海苔粉、酿造酱油、单，双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、 β -胡萝卜素、核黄素、红曲黄色素、姜黄、姜黄素、胭脂树橙、栀子黄、叶黄素、柑橘黄、天然胡萝卜素、辣椒红、红曲红、胭脂虫红、高粱红、甜菜红、栀子蓝、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、甘油（丙三醇）、碳酸钙、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）、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、酪蛋白酸钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、赤藓糖醇、木糖醇、海藻糖、甜菊糖苷、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、三氯蔗糖、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、蔗糖脂肪酸酯、三聚磷酸钠、聚甘油脂肪酸酯、焦磷酸钠、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）、食用葡萄糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、挤压膨化后制成面胚，再加入食用植物油、特丁基对苯二酚、芝麻、熟制坚果籽类【花生仁、大豆（黄豆）、青豆、豌豆、蚕豆、核桃仁、杏仁、南瓜子仁、葵花籽仁中的一种或几种】、辐照香辛料及其粉或颗粒（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、辣椒粉、孜然粉、蒜粉、葱粉、姜粉、洋葱粉、酿造酱油、酿造食醋、花生酱、芝麻酱、番茄酱、混合芝麻花生酱、麻酱、复合调味酱、郫县豆瓣、豆豉、豆瓣酱、复合调味料、辣椒油、咸味油状液体食用香精、三氯蔗糖、食用葡萄糖、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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）、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）、调味油、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香料、粉状食用香精中的一种或几种进行调味，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。

郑州湘之杰食品有限公司