



410336S-2026



郑州市小鹏食品有限公司企业标准

Q/ZXS 0001S-2026

# 调味面制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

郑州市小鹏食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州市小鹏食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李妙鹏、卢勇。

本标准自发布实施日起替代Q/ZXS 0001S-2023（备案号：412602S-2023）

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、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、味精、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、菊粉、抗性糊精、谷氨酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、柠檬酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、红曲红、辣椒红、姜黄素、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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、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、食用玉米淀粉）、复配甜味剂【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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】、复配乳化剂【单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠】中的一种或几种，经调粉、挤压熟化、成型制成胚料，加入调味油【以大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、葱粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、月桂叶中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、茶多酚、特丁基对苯二酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经高温炸制、调配等工艺制成】、外撒料【以味精、青豆、熟芝麻、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素 C）、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、复配甜味剂【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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】中的一种或几种，经配料、混合等工艺制成】，经配料、调味、定量或非定量包装（真空或非真空）、装箱等工艺加工制成的调味面制品。

根据原辅料不同分为不同口味的调味面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

- 2.1.6 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.7 结晶果糖应符合 GB 15203 和 GB/T 20882.3 的规定。
- 2.1.8 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.9 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.10 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.11 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.12 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钾应符合 GB 29988 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.17 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.20 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠(溶液)应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.24 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.25 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.28 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。
- 2.1.29 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 GB 29944 的规定。
- 2.1.30 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.31 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.32 复配甜味剂、复配乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.33 大豆油、菜籽油、芝麻油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.35 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.36 花生酱应符合 NY/T 958 或 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.37 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.38 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。

- 2.1.39 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.41 青豆、熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 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。
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品于烧杯或白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质等，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

## 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
脂肪, g/100g	≤ 27.0	GB 5009.6
氯化物（以Cl <sup>-</sup> 计），%	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（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	≤ 0.45	GB 5009.12
姜黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素） <sup>a</sup> （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） <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.06	GB 5009.247
三氯蔗糖（又名蔗糖素） <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.298
磷酸盐 <sup>a</sup> 【以磷酸根（PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ）计】，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
茶多酚 <sup>a</sup> （以油脂中儿茶素计），g/kg	≤ 0.2	SN/T 3848
特丁基对苯二酚（TBHQ） <sup>a</sup> （以油脂中的含量计），g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
<sup>a</sup> 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验；  
 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超

项 目	指 标	检验方法
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	100	GB 4789. 3
霉菌/ (CFU/g) ≤	150				GB 4789. 15
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

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

净含量及允许短缺量（仅限定量包装产品）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 中方便米面制品和国家卫生行政部门相关公告的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 中带馅（料）面米制品的规定；污染物限量应符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量（仅限定量包装产品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、白砂糖、味精、可可粉、结晶果糖、大豆分离蛋白、大豆膳食纤维粉、菊粉、抗性糊精、谷氨酸钠、海藻酸钠、海藻酸钾、聚甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、乳酸、乳酸钠（溶液）、柠檬酸钠、碳酸钙、碳酸氢钠、红曲红、辣椒红、姜黄素、环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）、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、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、食用玉米淀粉）、复配甜味剂【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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】、复配乳化剂【单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸氢钠】中的一种或几种，经调粉、挤压熟化、成型制成胚料，加入调味油【以大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种为原料，加入香辛料或其粉（辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、葱粉、丁香、砂仁、百里香、胡椒、山奈、肉豆蔻、甘草、月桂叶中的一种或几种）、芝麻酱、花生酱、茶多酚、特丁基对苯二酚、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经高温炸制、调配等工艺制成】、外撒料【以味精、青豆、熟芝麻、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、蔗糖脂肪酸酯、抗坏血酸（又名维生素C）、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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）、复配甜味剂【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- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（纽甜）】中的一种或几种，经配料、混合等工艺制成】，经配料、调味、定量或非定量包装（真空或非真空）、装箱等工艺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，参照 QB/T 5729《调味面制品》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。