

备案号：QB64/0493S-2023

# Q/TZGS

## 宁夏天之谷食品有限公司企业标准

Q/TZGS 0001S—2023

---

### 拉面汤调味料

2023-09-21发布

2023-09-21实施

宁夏天之谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参照GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准是按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分： 标准的结构和编写》编写的。

本标准代替Q/TZGS 0001S-2018《拉面汤调味料》。

本标准与Q/TZGS 0001S-2018比较，主要修改了保质期限。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司提出。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：曹爱红、张强。

本标准有效期五年。

# 拉面汤调味料

## 1 范围

本标准规定了拉面汤调味料的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以各种香辛料、味精、鸡精调味料、鲜香宝等为主要原料，添加或不添加食盐等其它辅料，经原料拣选、去杂、粉碎、混合调配等工艺加工而成的不同品种的拉面汤调味料。

## 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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

SB/T 10371 鸡精调味料

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.2 味精应符合 GB/T 8967 要求。

3.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 要求。

3.1.4 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 要求。

3.1.5 其他原辅料应符合相应食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有各自品种拉面汤调味料应有的色泽，色泽正常
气 味	具有各自品种拉面汤调味料应有的香气，气味纯正，无异味
外观 形状	呈粉状，无结块，无肉眼可见外来杂质

### 3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分/%	≤18.0
总灰分/%	≤10.0
酸不溶性灰分/%	≤2.5
食用盐（以 NaCl 计）/%	≤30.0
铅（以Pb计） /（mg/kg）	≤2.0

## 4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。  
4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 6 试验方法

- 6.1 感官指标用感官检验。  
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。  
6.3 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。  
6.4 总灰分、酸不溶性灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。  
6.5 食用盐按 GB 5009.44 规定方法检验。

## 7 检验规则

- 7.1 以同批原料生产加工的同一种类的产品为一批，在每批产品中随机抽样 500g 进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。  
7.2 检验分出厂检验和型式检验。  
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、总灰分、酸不溶性灰分。  
7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
  - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
  - c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
  - d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
  - e) 监督机构提出进行型式检验要求时。
- 7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求和相关规定的材料包装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

### 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标识标签为准。

---