



416829S-2020



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0001S-2020

面筋及面筋制品

2020-11-23 发布

2020-11-23 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

本标准自发布之日起替代 Q/HHSG 0001S-2020（备案号：414794S-2020，2020-05-12 发布实施）。

H N

Q B

面筋及面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋及面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，经加水搅拌，制成面筋，然后脱水、煮制、成型、大豆油低温油炸或不油炸、烤制或不烤制、调味【加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、芝麻、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种】，加入或不加入香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、鸡汤【鲜（冻）整鸡经加入花椒、八角、桂皮、白胡椒、香叶、丁香熬制】、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、剥皮）中的一种或多种，经真空包装、杀菌、冷却、外包装而成的面筋及面筋制品。

根据添加原辅料的不同，可分为面筋（包括麻辣味烤面筋、香辣味烤面筋、孜然味烤面筋、牛肉味烤面筋、鸡肉味烤面筋、五香味烤面筋、黑鸭味烤面筋、烤麸素肉）、面筋制品（包括香菇素排、杏鲍菇素肉、鸡汁素肠、菌菇素鸡、鹌鹑蛋素肠）

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013、NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 整鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.15 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 香叶应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 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	香菇素排	块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	烤麸素肉	块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
	杏鲍菇素肉	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
	鸡汁素肠	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
	菌菇素鸡	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
	鹌鹑蛋素肠	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
	其他	具有本品应有的性状	
色泽		呈淡棕黄色至棕褐色，表面呈油亮	
气味、滋味		具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
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	≤	80	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	8	GB 5009.5
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 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 生产加工中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2760、GB 31650 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、食用盐、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

面筋及面筋制品是以谷朊粉为原料，经加水搅拌，制成面筋，然后脱水、煮制、成型、大豆油低温油炸或不油炸、烤制或不烤制、调味【加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、芝麻、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精、辣椒红、辣椒油树脂中的一种或多种】，加入或不加入香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、鸡汤【鲜（冻）整鸡经加入花椒、八角、桂皮、白胡椒、香叶、丁香熬制】、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、剥皮）中的一种或多种，经真空包装、杀菌、冷却、外包装而成的面筋及面筋制品。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 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的要求制订本企业标准，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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司

QB