



416890 S-2020



濮阳市麦香源食品有限公司企业标准

Q/PMXY 0001S-2020

面筋制品

2020-12-01 发布

2020-12-01 实施

濮阳市麦香源食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由濮阳市麦香源食品有限公司提出。

本标准由濮阳市食品药品检验检测中心和濮阳市麦香源食品有限公司共同起草

本标准由本标准主要起草人：张海娜、张志峰。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）面筋为主要原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、姜粉、葱粉、姜粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、熟芝麻、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黄焖鸡味香精、烧烤味香精、蒜香味香精中的一种）中的几种，经熟制、调味、真空包装、杀菌、加工而成的面筋制品，本产品为罐头类产品。

根据添加原辅料的不同，产品可分为：五香味面筋制品、麻辣味面筋制品、香辣味面筋制品、海鲜味面筋制品、肉味面筋制品、烧烤味面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.6 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。

2.1.7 香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、姜粉、葱粉、姜粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 辣椒油树脂应符合 GB 28314 和 GB 29938 的规定。

2.1.10 熟芝麻应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黄焖鸡味香精、烧烤味香精、蒜香味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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，无霉变	从样品中随机取出适量，置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无酸败，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 50	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), %	≤ 4	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	≤ 0.4	GB 5009.12

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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8950 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、水分、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）面筋为主要原料，添加大豆油、食用盐、白砂糖、味精、鸡精、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、姜粉、葱粉、姜粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、熟芝麻、D-异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、海鲜味香精、黄焖鸡味香精、烧烤味香精、蒜香味香精中的一种）中的几种，经熟制、调味、真空包装、杀菌、加工而成的面筋制品，本产品为罐头类产品。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 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市麦香源食品有限公司

QB