



416987S-2020



新乡市财茂园食品有限公司企业标准

Q/XCS 0005S-2020

即食面筋制品

2020-12-12 发布

2020-12-12 实施

新乡市财茂园食品有限公司 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》编写。

本标准由新乡市财茂园食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫玉飞、李素利。

本标准自发布实施日起替代 Q/XCS 0005S-2020(备案号：414705S-2020)。

H N

Q B

即食面筋制品

1 范围

本标准规定了即食面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋（油面筋、水面筋、烤麸中的一种）为主要原料，辅以花生、玉米、香菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经大豆油油炸、卤制、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据产品口味不同，可将产品分为8个品种：香辣面筋、麻辣面筋、五香面筋、泡椒面筋、烧烤味面筋、牛肉味面筋、咖喱味面筋、风味面筋。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 面筋（油面筋、水面筋、烤麸）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.2 花生应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 香菇应符合 GB 7096 和 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.5 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.6 脱水笋片、脱水萝卜丁应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.16 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.17 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.18 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于以油面筋为原料的制品。		

2.4 微生物限量

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照 GB 4789.26 执行。

2.4.2 非按照商业无菌工艺生产的产品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	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1。					

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 食品生产加工过程中的要求

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 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、酸价、过氧化值、商业无菌（仅适用于商业无菌工艺生产的产品）、菌落总数（仅适用于非商业无菌工艺生产的产品）、大肠菌群（仅适用于非商业无菌工艺生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以面筋（油面筋、水面筋、烤麸中的一种）为主要原料，辅以花生、玉米、香菇、泡椒、脱水笋片、脱水萝卜丁、生活饮用水、大豆油、食用盐、白砂糖、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、鸡粉调味料、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精中的一种）、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种，经大豆油油炸、卤制、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

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，参考GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

新乡市财茂园食品有限公司

QB