



417175S-2020



新乡市豫金道食品加工有限公司企业标准

Q/XYJD 0001S-2020

调味面筋制品

2020-12-24 发布

2020-12-24 实施

新乡市豫金道食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市豫金道食品加工有限公司提出。

本标准由新乡医学院三全学院、本标准由新乡市豫金道食品加工有限公司共同起草。

本标准起草人：宋小锋、原增艳、卢喜旺。

本标准自发布实施日起替代Q/XYJD 0001S-2020(备案号：415804S-2020)。

H N

Q B

调味面筋制品

1 范围

本标准规定了调味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）水面筋为原料，经（大豆油或棕榈油）油炸，辅以生活饮用水、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精中的一种）、呈味核苷酸二钠中的几种进行调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：香辣面筋、五香面筋、烧烤味面筋、海鲜味面筋、麻辣面筋、孜然面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）水面筋应符合 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 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.12 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 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	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色
色 泽	具有本品应具有色泽	

气、滋味	具有产品特有气味和滋味，无异味	泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
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
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分，g/100g	≤ 85	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

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 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

出厂检验项目包括感官要求、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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）水面筋为原料，经（大豆油或棕榈油）油炸，辅以生活饮用水、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精中的一种）、呈味核苷酸二钠中的几种进行调味、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，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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。

新乡市豫金道食品加工有限公司

Q B