



416951S-2020



河南大福乐生物科技有限公司企业标准

Q/HDFL 0002S-2020

# 面筋制品

2020-12-08 发布

2020-12-08 实施

河南大福乐生物科技有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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》的规则要求编写。

本标准由河南大福乐生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴俊杰、汪汉江。

本标准自发布之日起替代Q/HDFL 0002S-2020（备案号：415996S-2020）。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），辅以食用盐、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）、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、黑鸭味香精、肉味香精中的一种）、柠檬酸，添加或不添加鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、装箱加工制成的面筋制品。

根据辅料的不同将产品分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 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。

2.1.5 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 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。

2.1.7 食品用香精（牛肉味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精、肉味香精中的一种）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.9 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

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

2.1.11 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.13 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.15 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.16 麦芽糖应符合 GB/T 20883 的规定。

2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 要求              | 检验方法   |
|------|-----------------|--|
| 性状   | 软固态             | 取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味 |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽       |  |
| 气、滋味 | 具有产品特有气味和滋味、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 |             |
|-----------------------|----|------|-------------|
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g    | ≤  | 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤  | 6.0  | GB 5009.44  |
| 水分, g/100g            | ≤  | 80   | GB 5009.3   |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg     | ≤  | 0.4  | GB 5009.12  |

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

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 <sup>a</sup> 及限量 |     |                 |                 | 检验方法           |
|----------------|-----------------------|-----|-----------------|-----------------|----------------|
|                | n                     | c   | m               | M               |                |
| 菌落总数, CFU/g    | 5                     | 2   | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2      |
| 大肠菌群, CFU/g    | 5                     | 2   | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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 |
| 霉菌, CFU/g      | ≤                     | 150 |                 |                 | GB 4789.15     |

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

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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入小麦粉、生活饮用水、食用盐，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），辅以食用盐、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）、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、黑鸭味香精、肉味香精中的一种）、柠檬酸，添加或不添加鸡粉调味料、白砂糖、麦芽糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、装箱加工制成的面筋制品。

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。

河南大福乐生物科技有限公司

QB