



412698S-2021



河南省白师傅清真食品有限公司企业标准

Q/HBQ 0008S-2021

油炸面筋

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

河南省白师傅清真食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司提出。

本标准由河南省白师傅清真食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：胡潇、郭春燕、白廷臣、白超伟。

H N

Q B

油炸面筋

1 范围

本标准规定了油炸面筋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋、鲜面筋中的一种为主要原料，经原料预处理、修整、油炸（大豆油、棕榈油、花生油中的一种或几种）后，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、酱油、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡粉调味料、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的几种，经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的油炸面筋。

根据添加辅料不同分为不同风味产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 湿面筋、鲜面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

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

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精应符合 GB 30616 规定。

2.1.9 酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.13 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 规定。

2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
滋 味	具有本品应有的滋味与气味，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 \leq	80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g \leq	25	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g \leq	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g \leq	0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22

*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 ^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	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
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
霉菌, CFU/g \leq	150				GB 4789.15

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 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 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、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以湿面筋、鲜面筋中的一种为主要原料，经原料预处理、修整、油炸（大豆油、棕榈油、花生油中的一种或几种）后，辅以香辛料粉（辣椒、孜然、八角、黑胡椒、花椒、小茴香、月桂叶、丁香、桂皮、麻椒、藤椒、白胡椒中的几种）、谷氨酸钠（味精）、食用盐、白砂糖、酱油、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡粉调味料、鸡肉香精、牛肉香精、麻辣味香精、孜然味香精、黑胡椒味香精、剁椒味香精、新奥尔良风味香精、烧烤味香精、卤味香精、香辣味香精、藤椒味香精中的几种，经混合调味、穿串、袋装、真空包装、杀菌加工而制成的油炸面筋。

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》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省白师傅清真食品有限公司