



410083S-2021



河南多乐多食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2021

面筋制品

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

河南多乐多食品有限公司 发布

前　　言

本标准文本按 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》的规定编写。

本标准由河南多乐多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：伦金伟。

H N

QB

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），拌入食用盐、白砂糖、大豆油、辣椒油、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、麦芽糖、木糖醇、5' - 呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒油树脂、熟芝麻（添加或不添加）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精中的一种或几种）、咸味粉状香精或者膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精中的一种或几种）中的几种，经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、装箱加工制成的面筋制品。

根据添加原辅料的不同可分为：鸡肉风味面筋制品、牛肉风味面筋制品、麻辣风味面筋制品、酱香风味面筋制品。

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 生活饮用水应符合 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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.8 5' - 呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.11 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.12 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.13 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.14 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.15 咸味食用香精、咸味粉状香精和膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、麻辣风味香精、酱香风味香精）应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 小茴香、麻椒、草果、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.17 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.18 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.19 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.20 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.21 辣椒油应符合 NY/T 2111 和 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.25 木糖醇应符合 GB 1886.234 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	具有产品应有的性状	
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸败，无异味	取适量样品置于白色瓷盘中，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，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
水分, g/100g	≤ 50	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (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。

a仅适用于使用油炸工艺的产品。

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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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 第二法

^a采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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、食用盐、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸），拌入食用盐、白砂糖、大豆油、辣椒油、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、八角、孜然、桂皮、小茴香、草果、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的几种）、酿造酱油、谷氨酸钠（味精）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸或其钠盐（作抗氧化剂使用）、麦芽糖、木糖醇、5' - 呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、辣椒油树脂、熟芝麻（添加或不添加）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精中的一种或几种）、咸味粉状香精或者膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精中的一种或几种）中的几种，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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南多乐多食品有限公司

