



413110S-2021



河南李小康食品有限公司企业标准

Q/HLS 0002S-2021

面筋制品

2021-12-15 发布

2021-12-15 实施

河南李小康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南李小康食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：李小康。

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。

本标准适用于以鲜（或冻）面筋为原料，添加食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉】、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、油炸（大豆油）、冷却、调味、包装、杀菌、加工而成的即食面筋制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为香辣味面筋制品、麻辣味面筋制品、烧烤味面筋制品、孜然味面筋制品、奥尔兰烤肉味面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（或冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。

- 2.1.16酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17酱油粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26生产用水应符合 GB 5749 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	具有产品应有性状	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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
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，无哈喇味	
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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*铅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	
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
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（或冻）面筋为原料，添加食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料【辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉】、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、油炸（大豆油）、冷却、调味、包装、杀菌、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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南李小康食品有限公司

QB