



410019S-2021



南阳市珊珊食品有限公司企业标准

Q/NSS 0001S-2021

即食面筋制品

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

南阳市珊珊食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市珊珊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：全发玲。

H N
Q B

即食面筋制品

1 范围

本标准规定了即食面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）面筋为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用盐、白砂糖、鸡精、熟芝麻、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物中的几种，经卤制（或油炸）、调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据辅料不同将产品分为不同口味种类：香辣味面筋制品、五香味面筋制品、烧烤味面筋制品、海鲜味面筋制品、麻辣味面筋制品、孜然味面筋制品、鸡味面筋制品、蒜香味面筋制品、复合风味面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、粉姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精）应符合 GB 30616 的规定。

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

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

2.1.12 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.13 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。

2.1.14 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	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，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色泽	具有本品应具有色泽	
滋味和气味	具有本产品应有的气味和滋味、无酸败、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	≤	85.0 GB 5009.3
食用盐（以 NaCL 计）， g/100g	≤	5.0 GB 5009.44
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25 GB 5009.227
酸价（以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤	3.0 GB 5009.229
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4 GB 5009.12
总砷(以 As 计)， mg/kg	≤	0.5 GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg	≤	5.0 GB 5009.22

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

微生物限量应符合商业无菌的要求，按 GB 4789.26 规定的方法检验。

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

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）面筋为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、菜籽油、棕榈油、食用盐、白砂糖、鸡精、熟芝麻、香辛料粉（辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、麻椒粉、八角粉、砂仁粉、桂皮粉、甘草粉、豆蔻粉、姜粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉中的几种）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、食品用香精（肉味香精、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精、五香味香精、香辣味香精、麻辣味香精、蒜香味香精中的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、酵母抽提物中的几种，经卤制（或油炸）、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。

本产品属于方便食品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市珊珊食品有限公司