



410344S-2021



河南多乐多食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2021

面筋制品

2021-02-15 发布

2021-02-15 实施

河南多乐多食品有限公司 发布

前 言

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。

本标准自发布实施之日起替代标准号：Q/HDS 0001S-2021（410083S-2021）。

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。

本标准适用于以面筋为原料，经预处理，或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）、高压灭菌、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、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。
- 2.1.26 面筋应符合 GB 2711 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	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
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	
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

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定，检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

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、商业无菌。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于以面筋为原料，经预处理，或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）、高压灭菌、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