



411336S-2021



河南余同乐实业有限公司企业标准

Q/HYS 0003S-2021

卤、炸、烤面筋制品

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

河南余同乐实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南余同乐实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王聪奇。

H N
Q B

卤、炸、烤面筋制品

1 范围

本标准规定了卤、炸、烤面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于外购面筋或自制面筋[以谷朊粉为主要原料,辅以生活饮用水,经复水(谷朊粉、浸泡)、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切],加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、香辛料(花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种)、白芷、食用盐、白砂糖、姜(清洗、切块)、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏(鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾)、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠中的几种,经卤煮或油炸(大豆油或棕榈油)或烘烤、冷却或不冷却,再辅以或不辅以固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、(酸)水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚)中的多种或全部]、食品用香精(麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精中的一种)、辣椒红油(植物油、辣椒、辣椒红)中的一种或几种,经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食卤、炸、烤面筋制品。

根据原辅料不同将产品分为不同口味:鸡汁面筋、豆瓣酱味面筋、麻辣味面筋、香辣味面筋、豆豉味面筋、五香味面筋;鸡汁味炸面筋、豆瓣酱味炸面筋、麻辣味炸面筋、香辣味炸面筋、豆豉味炸面筋、五香味炸面筋;鸡汁味烤面筋、豆瓣酱味烤面筋、麻辣味烤面筋、香辣味烤面筋、豆豉味烤面筋、五香味烤面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.6 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。

2.1.7 香辛料(花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果)应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

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

2.1.11 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.13 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.16 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 辣椒红油（植物油、辣椒、辣椒红）中植物油应符合 GB 2716 的规定；辣椒应符合 GB/T 30382 的规定；辣椒红应符合 GB 1886.34 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、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口、品尝其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气 味、滋 味	具有本产品应有的气味和滋味、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，%	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于炸面筋制品。		

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789. 3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB4789.10 第二法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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 生产加工过程中的卫生要求

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸价（适用于炸面筋制品）、过氧化值（适用于炸面筋制品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于外购面筋或自制面筋[以谷朊粉为主要原料,辅以生活饮用水,经复水(谷朊粉、浸泡)、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切],加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、香辛料(花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种)、白芷、食用盐、白砂糖、姜(清洗、切块)、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏(鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾)、黄豆酱、5'-呈味核苷酸二钠中的几种,经卤煮或油炸(大豆油或棕榈油)或烘烤、冷却或不冷却,再辅以或不辅以固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、(酸)水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂(谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚)中的多种或全部]、食品用香精(麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精中的一种)、辣椒红油(植物油、辣椒、辣椒红)中的一种或几种,经调味、包装、杀菌、装箱加工而成的即食卤、炸、烤面筋制品。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,制定本企业标准,做为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南余同乐实业有限公司