



412154S-2021



河南家宏食品有限公司企业标准

Q/HJS 0002S-2021

风味面筋制品

2021-09-10 发布

2021-09-10 实施

河南家宏食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南家宏食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏杰魁。

H N
Q B

风味面筋制品

1 范围

本标准规定了风味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋或面筋制品为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、高良姜、孜然、黑胡椒、白胡椒中的多种）、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、卤煮、晾晒、调味、包装、灭菌或不杀菌等工艺加工而成的风味面筋制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 面筋、面筋制品应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

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

2.1.8 辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、高良姜、孜然、黑胡椒、白胡椒）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。

2.1.14 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 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	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，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、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 95	GB 5009. 3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
*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 第二法
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面筋或面筋制品为原料，经浸泡或不浸泡、脱水或不脱水，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉（八角、小茴香、月桂叶、肉豆蔻、小豆蔻、肉桂、桂皮、草果、山柰、高良姜、孜然、黑胡椒、白胡椒中的多种）、白芷、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（牛肉香精、鸡肉香精、香辣香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种或几种）中的多种，经调配、卤煮、晾晒、调味、包装、灭菌或不杀菌等工艺加工而成的风味面筋制品。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南家宏食品有限公司