



413398S-2022



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0006S-2022

食用面筋

2022-12-23 发布

2022-12-23 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫玉红。

本标准自发布实施日期起替代 Q/XWFS 0006S-2022（412581S-2022）。

H N
Q B

食用面筋

1 范围

本标准规定了食用面筋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)水面筋为主要原料,经水煮定型、切花、大豆油油炸、卤制[生活饮用水,食用盐、大豆油、八角、白砂糖、谷氨酸钠(味精)、花椒、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、白芷、豆蔻、山奈、草果、白胡椒、肉豆蔻中的多种]或不卤制,烘烤或不烘烤,辅以食用盐、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、丁香粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、草果粉、月桂叶粉、山奈粉中的几种)、川式卤料[食用盐、水、味精、白砂糖、酿造酱油、鸡肉提取物、牛肉提取物、香辛料、白酒、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素)、食用香精]、食品用香精(牛肉精膏香精、鸡肉精膏香精、烧烤专用香精、鸡肉香精、烤牛肉香精、烤肉香精、牛粉香精、鸡粉香精中一种或几种)、白砂糖、味精、鸡精、乙基麦芽酚中的几种进行调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据产品配料不同,可将产品分为以下品种:五香味面筋、烧烤味面筋、香辣味面筋、麻辣味面筋、牛肉味面筋、黑鸭味面筋、鸡肉味面筋、烤面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜(冻)水面筋应符合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 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、豆蔻、草果、山奈、白胡椒、肉豆蔻、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、山奈粉、小茴香粉、丁香粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、草果粉、月桂叶粉应符合GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食品用香精应符合GB 30616 的规定。

2.1.6 川式卤料应符合 Q/SNS 0003S 的规定(附录A)。

2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.8 鸡精应符合SB/T 10371 的规定。

2.1.9 乙基麦芽酚应符合GB 1886.208 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 孜然粉应符合GB/T 22267的规定。

2.1.12 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020版一部的规定。

2.1.13 生活饮用水应符合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
组织形态	具有该品种应有的组织形态	将样品置于清洁净、白色瓷盘中,在自然光下有肉眼观察色泽、组织形态及杂质,然后嗅其气味,温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有该品种应有的正常色泽	
气、滋味	咸淡适中,具有该产品特有的气、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, %	≤ 75.0	GB 5009.3
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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	100	1000	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
^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 其他要求

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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

四川省食品安全企业标准备案登记表

企 业 名 称		成都圣恩生物科技股份有限公司	
注 册 地 址		四川省成都市温江区成都海峡两岸科技产业开发园科兴路西段 755 号	
法 定 代 表 人 或 负 责 人		朱俊松	手 机 号 码 13408080606
食 品 标 准 名 称		半固态复合调味料	标 准 编 号 Q/SNS0003S-2021
标准发布日期		2021-07-20	标准实施日期 2021-09-20
适用的食品类别		调味品（复合调味料）	
是否为集团公司备案		否	
适 用 单 位		成都圣恩生物科技股份有限公司	
网上公示情况		已完成备案前公示（2021.08.03-2021.08.31），公示期间未收到意见和建议	
食 品 安 全 相 关 内 容	严于食品安全国家标准的食品安全指标	食品安全项目及指标值	铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤0.95
		依据的食品安全国家标准，对应的项目及指标值	GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤（调味品）1.0
		其他说明	无
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应的食品安全国家标准及相关规定。 ☒ 符合 ☐ 不符合	
本企业对所报的企业标准及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。			
企业（盖章）：  企业法定代表人或负责人签字：朱俊松 2021年09月01日		备案登记情况：  2021年09月06日	

上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。企业更新标准备案后，原备案自行废止。

Q/SNS

成都圣恩生物科技股份有限公司企业标准

Q/SNS0003S-2021

半固态复合调味料

2021-07-20 发布

2021-09-20 实施

成都圣恩生物科技股份有限公司 发布



目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 技术要求.....	2
4 检验规则.....	4
5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4

Q/SNS0003S-2021

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》标准，并结合产品特性，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《半固态复合调味料》标准。

本标准由成都圣恩生物科技股份有限公司提出。

本标准代替于 2020 年 3 月 13 日发布的 Q/SNS0003S-2020《半固态复合调味料》。

本标准与 Q/SNS0003S-2020 相比，主要变化如下：

- 修改了范围描述；
- 感官要求项目与 GB 31644 保持一致；
- 修订了理化指标；
- 微生物限量删除“菌落总数”和“大肠菌群”项目；
- 致病菌金黄色葡萄球菌指标按 GB 29921-2021 调整。

本标准起草单位：成都圣恩生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：张敏、朱小姝、杨延康、伏华、曾建英、谢凤梅、周贤波、唐毅。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

—2018 年 08 月 20 日首次发布，2019 年 08 月 23 日第二次发布，2020 年 03 月 13 日第三次发布，2021 年 07 月 20 日第四次发布。

本标准同时适用于成都圣恩生物科技股份有限公司及其委托的加工工厂。

半固态复合调味料

1 范围

本标准适用于以水、食用动植物油脂、起酥油、调味品、酱腌菜、郫县豆瓣、豆制品、食用菌及其制品、鲜（冻）畜禽产品、熟肉制品、骨汤、高汤、骨素、固体饮料、果蔬汁类及其饮料、动物性水产制品、水产调味品、食用淀粉、粮食加工品、淀粉糖、冰糖、黑糖糖浆、海藻糖、食品加工用植物蛋白、蜜饯、酵母抽提物、白酒、姜、葱、蒜、辣椒、芹菜、洋葱、茺荑、胡萝卜、番茄、金瓜泥、南瓜粉、乳粉、蛋制品、枸杞、大枣、橘皮、薏苡仁、紫苏、白芷、当归、罗汉果、山楂、栀子等中的两种或多种，添加或不添加辅料、食品添加剂，经相应工艺混合包装或分体包装而成的即食类或非即食类半固态复合调味料，可呈半固体状或膏状或油渣混合状。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

Q/SNS0003S-2021

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品
GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
GB 19644 食品安全标准 乳粉
GB 20371 食品安全国家标准 食品加工用植物蛋白
GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
GB/T 20822 固液法白酒
GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分: 酵母加工制品
GB/T 20903 调味品分类
GB/T 23529 海藻糖
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602 固体饮料
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 35883 食品安全国家标准 冰糖
NY/T 2778 骨素
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用动植物油脂应符合 GB 2716、GB 19146 及相应标准的规定。
- 3.1.2 起酥油应符合 GB 15196 及相应标准的规定。
- 3.1.3 调味品应符合 GB/T 20903 及相应标准的规定。
- 3.1.4 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 3.1.5 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 3.1.6 豆制品应符合 GB 2712 及相应标准的规定。
- 3.1.7 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.8 鲜（冻）畜禽产品应符合 GB 2707 及相应标准的规定。
- 3.1.9 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 3.1.10 骨汤应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.11 高汤应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.12 骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 3.1.13 固体饮料应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.14 果蔬汁类及其饮料应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.15 动物性水产制品应符合 GB 10136 的规定。
- 3.1.16 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.18 粮食加工品应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.19 淀粉糖应符合 GB 15203 及相应标准的规定。
- 3.1.20 冰糖应符合 GB 35883 的规定。
- 3.1.21 黑糖糖浆应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.22 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 3.1.23 食品加工用植物蛋白应符合 GB 20371 及相应标准的规定。

Q/SNS0003S-2021

- 3.1.24 蜜钱应符合 GB 14884 的规定。
- 3.1.25 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 及相应标准的规定。
- 3.1.26 白酒应符合 GB/T 20822 的规定。
- 3.1.27 新鲜蔬菜 (姜、葱、蒜、辣椒、芹菜、洋葱、茺荳、胡萝卜、番茄) 应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.28 金瓜泥应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.29 南瓜粉应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.30 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 3.1.31 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.32 枸杞、大枣、橘皮、薏苡仁、紫苏、白芷、当归、罗汉果、山楂、栀子应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.33 水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的烧杯 (液态产品) 或洁净的白色瓷盘 (半固态或固态产品) 中, 在自然光下观察色泽和状态。闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无异味、无异味。	
状态	具有产品应有的状态, 无霉变, 无肉眼可见外来异物。	

3.3 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
酸价 ^a (以脂肪计)/(KOH)/(mg/g)	≤5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^c (以NaNO ₂ 计) / (mg/kg)	≤10	GB 5009.33
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5 (仅限于不含水产调味品、藻类调味品的半固态复合调味料)	GB 5009.11
无机砷/(mg/kg)	≤0.5 (仅限于含水产调味品 (鱼类除外) 的半固态复合调味料)	GB 5009.11
	≤0.1 (仅限于含鱼类调味品的半固态复合调味料)	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.95	GB 5009.12
^a 仅限于未添加酸性食品、酸度调节剂、发酵制品 (如发酵酱类、豆豉、腐乳等) 及工艺过程未产酸的含油料包; ^b 仅限于含油料包; ^c 仅限于添加有腌渍蔬菜的料包。		

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量 (即食类)

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定, 均以25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

Q/SNS0003S-2021

3.5 食品添加剂

食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合GB 2760的规定。

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 出厂检验

4.2.1 产品出厂需经公司检验部门逐批检验合格，附产品合格证明方能出厂。

4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量及供需双方约定的其他项目。

4.3 型式检验

4.3.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 国家食品安全监督机构提出要求时；
- d) 客户提出要求时；

4.3.2 型式检验项目为本标准3.2感官要求、3.3理化指标、3.4微生物限量规定的全部项目及供需双方约定的其他项目。

4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取，根据检测项目抽取感官检验样1份、理化检验样1份、微生物检验样（即食类）5份、留样1份，每份样品重量应满足检验方法需求。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取，根据检测项目抽取相应的数量作为检测样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

5.3.1 应使用带遮盖的运输工具，严禁日晒雨淋。

5.3.2 运输工具须清洁、卫生、无异味、无污染。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装混运。

5.3.3 装卸时严禁抛掷、践踏或其它重物压箱面。

5.4 贮存

Q/SNS0003S-2021

产品应贮存在与标签标识要求相符的仓库内，避免高温和阳光直射。贮存环境应防潮、防鼠、防虫、无异味。食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期一般不超过 24 个月（具体期限以相应产品包装上标注的保质期为准）。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)水面筋为主要原料，经水煮定型、切花、大豆油油炸、卤制[生活饮用水，食用盐、大豆油、八角、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、丁香、陈皮、小茴香、白芷、豆蔻、山奈、草果、白胡椒、肉豆蔻中的多种]或不卤制，烘烤或不烘烤，辅以食用盐、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、八角粉、小茴香粉、丁香粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、肉豆蔻粉、高良姜粉、草果粉、月桂叶粉、山奈粉中的几种)、川式卤料[食用盐、水、味精、白砂糖、酿造酱油、鸡肉提取物、牛肉提取物、香辛料、白酒、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、姜黄素）、食用香精]、食品用香精（牛肉精膏香精、鸡肉精膏香精、烧烤专用香精、鸡肉香精、烤牛肉香精、烤肉香精、牛粉香精、鸡粉香精中一种或几种）、白砂糖、味精、鸡精、乙基麦芽酚中的几种进行调味、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》制订本企业标准，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。

新乡市五丰食品有限公司

QB