



410285S-2022



河南阿达食品有限公司企业标准

Q/HAS 0002S-2022

风味面筋

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南阿达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南阿达食品有限公司提出并起草。
本标准起草人：王凤霞。

H N

Q B

风味面筋

1 范围

本标准规定了风味面筋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以面筋为原料，经分切、大豆油油炸，添加食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料或粉（辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、八角、小茴香、丁香中的几种）、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精、酸辣味香精、五香味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的一种或几种）中的多种进行调味、包装、杀菌、包装加工而成的风味面筋。

根据原辅料的不同可分为：原味面筋、香辣面筋、麻辣面筋、酸辣面筋、五香面筋、鸡肉味面筋、牛肉味面筋、猪肉味面筋、烧烤味面筋、烤面筋、咖喱味面筋、黑鸭味面筋、复合风味面筋。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

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

2.1.8 香辛料或粉（辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、八角、小茴香、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.10 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.11 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.12 食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精、酸辣味香精、五香味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精）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	取样品1份，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，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	GB 5009.3
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

* 该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

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、水分、食用盐、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以面筋为原料，经分切、大豆油油炸，添加食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料或粉（辣椒、孜然、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮、八角、小茴香、丁香中的几种）、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（鸡肉味香精、牛肉味香精、猪肉味香精、香辣味香精、麻辣味香精、酸辣味香精、五香味香精、烧烤味香精、咖喱味香精、黑鸭味香精中的一种或几种）中的多种进行调味、包装、杀菌、包装加工而成的风味面筋。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。

河南阿达食品有限公司