



410639S-2022



卫辉市金味康食品有限公司企业标准

Q/WJW 0003S-2022

面筋罐头

2022-03-21 发布

2022-03-21 实施

卫辉市金味康食品有限公司 发布

前 言

本标准由卫辉市金味康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫会妨、王俊胜。

H N

Q B

面筋罐头

1 范围

本标准规定了面筋罐头的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，辅以或不辅以小麦粉，加水调粉、煮制、成型、加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、芝麻、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、小茴香粉、丁香粉、辣椒红、香菇（鲜香菇经清洗、切制）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制）、鸡汤[鲜（冻）鸡经加入花椒、八角、桂皮、白胡椒、香叶（月桂叶）、丁香熬制]、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、剥皮）中的多种，经拌料、装罐、杀菌、外包装而成的面筋罐头。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1355 和GB 2716 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合GB/T 18186 和GB 2717 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715 的规定。
- 2.1.6 鲜（冻）鸡应符合GB 2707 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461 和GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967 和GB 2720 的规定。
- 2.1.9 葱、姜、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、小茴香粉、丁香粉、花椒、八角、桂皮、白胡椒、香叶（月桂叶）、丁香应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合GB/T 11761和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.12 香菇、杏鲍菇应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.13 鹌鹑蛋应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.14 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104 的规定。
- 2.1.15 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 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
-----	-----	------

容器	密封完好，无泄漏、无胖听或无胀袋。容器外表无锈蚀，内壁涂料无脱落	从样品中取出适量，检测容器，将内容物倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
色泽	具有本品应有色泽	
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
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

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789.26 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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，辅以或不辅以小麦粉，加水调粉、煮制、成型、加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、呈味核苷酸二钠、芝麻、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、小茴香粉、丁香粉、辣椒红、香菇（鲜香菇经清洗、切制）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制）、鸡汤[鲜（冻）鸡经加入花椒、八角、桂皮、白胡椒、香叶（月桂叶）、丁香熬制]、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、剥皮）中的多种，经拌料、装罐、杀菌、外包装而成的面筋罐头。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 7098 《食品安全国家标准 罐头食品》，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。

卫辉市金味康食品有限公司