



410810S-2022



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2022

---

—

# 面筋制品

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

---

河南上煜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王秀芬。

H N

Q B

# 面筋制品

## 1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加或不添加鸡肉、猪肉、鱼糜、鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒、豆芽中的一种或几种，经过熟制{水煮或不水煮、大豆油炸或不油炸、烤制或不烤制、卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或不卤制中的一种或几种}，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、茛苳、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茱兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

根据原料不同可分为：面筋（麻辣味、孜然味、烧烤味、黑鸭味、藤椒味、龙虾味、香辣味、山药味、花生味、牛肉味、鸡肉味、五香味、酱香味、香菇味、杏鲍菇、菌菇味、麻辣味、香辣味、五香味、肉味、奥尔兰烤鸡翅味、鲜味、香辛型）、素肉丝（面筋制品）（麻辣味、孜然味、烧烤味、黑鸭味、藤椒味、龙虾味、香辣味、山药味、花生味、牛肉味、鸡肉味、五香味、酱香味、香菇味、杏鲍菇、菌菇味、麻辣味、香辣味、五香味、肉味、奥尔兰烤鸡翅味、鲜味、香辛型）、素牛板筋（面筋制品）（麻辣味、孜然味、烧烤味、黑鸭味、藤椒味、龙虾味、香辣味、山药味、花生味、牛肉味、鸡肉味、五香味、酱香味、香菇味、杏鲍菇、菌菇味、麻辣味、香辣味、五香味、肉味、奥尔兰烤鸡翅味、鲜味、香辛型）、素牛肉粒（面筋制品）（麻辣味、孜然味、烧烤味、黑鸭味、藤椒味、龙虾味、香辣味、山药味、花生味、牛肉味、鸡肉味、五香味、酱香味、香菇味、杏鲍菇、菌菇味、麻辣味、香辣

味、五香味、肉味、奥尔兰烤鸡翅味、鲜味、香辛型)、烤面筋(麻辣味、孜然味、烧烤味、黑鸭味、藤椒味、龙虾味、香辣味、山药味、花生味、牛肉味、鸡肉味、五香味、酱香味、香菇味、杏鲍菇、菌菇味、麻辣味、香辣味、五香味、肉味、奥尔兰烤鸡翅味、鲜味、香辛型)。

## 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 鲜(或冻)面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、月桂叶(香叶)、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、藤椒】、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 泡椒、酸菜、酸豆角应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.24 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 凉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.29 鸡肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 鱼丸、虾丸、蟹棒应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.31 豆芽、山药应符合新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.37 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.39 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.47 酸水解大豆蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.49 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.50 鱼糜、鱼籽应符合 GB 2733 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，
性状	具有本品应有的性状	

滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、 无异味	自然光下用肉眼观察性状、色泽及 杂质，嗅其气味，然后以温开水漱 口，品其滋味。
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) ≤	80	GB 5009. 3
食用盐(以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	15	GB 5009. 44
<sup>a</sup> 酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)(适用于油炸工 艺产品) ≤	3	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)(适用于油炸工 艺产品) ≤	0. 25	GB 5009. 227
总砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0. 5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg) ≤	5	GB 5009. 22
甲基汞(以 Hg 计)/(mg/kg)(仅适用于添加鱼糜、 鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒的产品) ≤	0. 5	GB 5009. 17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>a</sup> 不适用于添加泡椒、酸菜、酸豆角、柠檬酸的产品。		

### 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 <sup>a</sup> 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
注： <sup>a</sup> 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

面筋制品是以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加或不添加鸡肉、猪肉、鱼糜、鱼籽、鱼丸、虾丸、蟹棒、豆芽中的一种或几种，经过熟制{水煮或不水煮、大豆油油炸或不油炸、烤制或不烤制、卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或不卤制中的一种或几种}，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒔萝、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

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》要求制订本企业标准，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。