



411369S-2022



新乡市子午线食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2022

# 卤、炸、烤面筋制品

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

新乡市子午线食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市子午线食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市子午线食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、祖成珂、余利霞、范凤勤、冯智慧。

本标准自发布实施日起替代Q/XZS 0002S-2021。

H N

Q B

# 卤、炸、烤面筋制品

## 1 范围

本标准规定了卤、炸、烤面筋制品的分类、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，辅以生活饮用水，经复水（谷朊粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鹌鹑蛋（去壳）、咸鸭蛋（去壳）、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）、黄豆酱、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、大豆油或棕榈油油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、再辅以或不辅以芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、（酸）水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精）中的一种、调味或不调味、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的即食卤、炸、烤面筋制品。

根据添加原料不同分为：鸡汁面筋、豆瓣酱味面筋、麻辣味面筋、香辣味面筋、豆豉味面筋、五香味面筋，炸鸡汁面筋、豆瓣酱味炸面筋、麻辣味炸面筋、香辣味炸面筋、豆豉味炸面筋、五香味炸面筋，烤鸡汁面筋、豆瓣酱味烤面筋、麻辣味烤面筋、香辣味烤面筋、豆豉味烤面筋、五香味烤面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料质量要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。

- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.17 砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白果应符合 GB/T 21142 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.20 小茴香、高良姜、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.27 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.28 食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.35 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.36 核桃仁、杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 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，色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性 状	软固态	
气、滋味	具有本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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a适用于炸面筋制品。		

## 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
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	100	1000	GB 4789.10 第二法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸价 (适用于炸面筋制品)、过氧化值 (适用于炸面筋制品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水，经复水（谷朊粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鹌鹑蛋（去壳）、咸鸭蛋（去壳）、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）、黄豆酱、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、大豆油或棕榈油油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、再辅以或不辅以芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、（酸）水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精）中的一种、调味或不调味、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的即食卤、炸、烤面筋制品。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》有关规定制订本企业标准，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。

新乡市子午线食品有限公司

QB