



412411S-2022



河南和丰食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

# 面筋制品

2022-08-30 发布

2022-08-30 实施

河南和丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南和丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢雄文。

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。

本标准适用于以鲜（或冻）面筋为主要原料，经解冻（或不解冻）、成型（或不成型）、煮制（或不煮制）、大豆油或棕榈油低温油炸（或不油炸）、冷却、调味（加入大豆油、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料[辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种]、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、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、黑糖糖浆、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、黄豆、花生（花生碎）、山药粉、枸杞、香菇、杏鲍菇、咸蛋黄、鹌鹑蛋、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、豆豉味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、香菇味香精、咸蛋黄味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、鱼味香精中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、生姜油树脂、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】中的几种，经搅拌（或滚揉）、包装、杀菌、装箱等工艺制成的即食面筋制品。

根据添加的原辅料或香精不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 面筋应符合 GB 2711 或 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮（橘皮）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.14 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.16 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.17 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.18 黑糖糖浆应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.22 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 花生（花生碎）应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.27 咸蛋黄、鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.32 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.33 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 食用香料应符合 GB 29938 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	软固态	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无哈喇味	
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	≤	80.0	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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
a 仅适用于油炸面筋制品。			

## 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
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
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
注: 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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜（或冻）面筋为主要原料，经解冻（或不解冻）、成型（或不成型）、煮制（或不煮制）、大豆油或棕榈油低温油炸（或不油炸）、冷却、调味〔加入大豆油、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料〔辣椒、花椒、白胡椒、黑胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种〕、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、味精（谷氨酸钠）、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、黑糖糖浆、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、黄豆、花生（花生碎）、山药粉、枸杞、香菇、杏鲍菇、咸蛋黄、鹌鹑蛋、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、豆豉味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、香菇味香精、咸蛋黄味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、鱼味香精中的一种或几种）、食用香料【花椒提取物、生姜油树脂、黄芥末提取物、香葱油、生姜油树脂、大蒜油、肉桂皮油、八角茴香油、白芷酊、香叶油、芝麻（CO<sub>2</sub>）提取物中的一种或几种】中的几种〕，经搅拌（或滚揉）、包装、杀菌、装箱等工艺制成的即食面筋制品。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南和丰食品有限公司