



412445S-2022



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0001S-2022

# 面筋及面筋制品

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHSG 0001S-2020（备案号：416829S-2020，2020-11-23 发布实施）。

H N

Q B

# 面筋及面筋制品

## 1 范围

本标准规定了面筋及面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）面筋或谷朊粉【按比例加入生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸）制成面筋】为原料，面筋经预处理或不预处理，拌入大豆油、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、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精、辣椒油树脂中的一种或多种，加入或不加入香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、鸡汤【鲜（冻）整鸡经加入花椒、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）中的一种或多种，经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、冷却、装箱加工制成的面筋及面筋制品。

根据添加原辅料的不同，可分为面筋（包括麻辣味烤面筋、香辣味烤面筋、孜然味烤面筋、牛肉味烤面筋、鸡肉味烤面筋、五香味烤面筋、黑鸭味烤面筋、烤麸素肉）和面筋制品（包括香菇素排、杏鲍菇素肉、鸡汁素肠、菌菇素鸡、鹌鹑蛋素肠）。

## 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 2716 的规定。

2.1.4 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.5 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 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 辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.11 牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.12 香菇应符合 GH/T 1013、NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。

2.1.13 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 整鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.15 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.16 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.17 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.18 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.19 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.20 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.21 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.26 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.27 鲜（冻）面筋应符合 GB 2711 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 <sup>a</sup>	密封完好，无泄漏、无胀袋	
性状	香菇素排	块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	烤麸素肉	块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	杏鲍菇素肉	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	鸡汁素肠	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	菌菇素鸡	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	鹌鹑蛋素肠	卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	其他	具有本品应有的性状
色泽	呈淡棕黄色至棕褐色，表面呈油亮	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、气味及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
a 仅适用于抽真空工艺的产品。		

## 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
蛋白质, g/100g	≥ 8	GB 5009.5
酸价 <sup>a</sup> （以脂肪计）(KOH), mg/g	≤ 4.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计）, g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于使用油炸工艺的产品。			

## 2.4 微生物限量

2.4.1 真空包装的产品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。

2.4.2 非真空包装的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 <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 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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

## 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 生产加工中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2760、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、食用盐、商业无菌（仅对真空包装产品）、菌落总数（仅对非真空包装产品）、大肠菌群（仅对非真空包装产品）。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（冻）面筋或谷朊粉【按比例加入生活饮用水，经复水、成型、熟化（水煮或大豆油油炸）制成面筋】为原料，面筋经预处理或不预处理，拌入大豆油、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、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛肉味香精、鸡肉味香精、猪肉味香精、黑鸭味香精、辣椒油树脂中的一种或多种、加入或不加入香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、鸡汤【鲜（冻）整鸡经加入花椒、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）中的一种或多种，经包装（抽真空或非抽真空）、杀菌、冷却、装箱加工制成的面筋及面筋制品。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》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的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。

滑县宏益食品罐头有限责任公司