



412619S-2022



河南李小康食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

冷冻面筋

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南李小康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南李小康食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：朱哲妍、刘丹妮、李小康。

本标准自实施日起替代 Q/HLS 0001S-2020（备案号：414143S-2020）。

H N

Q B

冷冻面筋

1 范围

本标准规定了冷冻面筋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻面筋为原料,搭配或不搭配外购调料包(调味粉包、调味酱包中的一种或两种),经过组合(或不组合)、包装而成的非即食冷冻面筋。

非即食冷冻面筋是以外购湿面筋(或自制湿面筋,以谷朊粉为原料,加入或不加入小麦粉、食用盐,加入生活饮用水,经调配、搅拌、成型制成的湿面筋)为原料,加入或不加入食用盐,加入生活饮用水,经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、过油(大豆油或棕榈油)或不过油、穿串(木签或竹签)或不穿串、冷冻、包装而成。

产品根据是否搭配调料包,产品可分为:非即食冷冻面筋、非即食方便冷冻面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6木签或竹签应采用一次性木签或竹签,应洁净、光滑、无毛刺,无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂,同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.7调味粉包、调味酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8大豆油、棕榈油应符合 GB 2716 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	固体	从样品中取出 10g,置于清洁卫生的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽,用开水煮熟,嗅其气味,温开水漱口,品其滋味,并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品固有色泽	
气 味	具有该产品固有的气味、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	≤	75.0 (仅适用于冷冻面筋)	GB 5009.3
^a 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^a 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^a *铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
^a 总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注1: a附调料包的产品将冷冻面筋与调料包充分混合后进行检测, 未附调料包的产品只对过油的冷冻面筋进行检验。			
注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行;					
b 适用于未附调料包的产品只对冷冻面筋进行检验, 附调料包的产品将冷冻面筋与调料包充分混合后进行检测。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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 (仅适用于冷冻面筋) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻面筋为原料，搭配或不搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包中的一种或两种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食冷冻面筋。

非即食冷冻面筋是以外购湿面筋（或自制湿面筋，以谷朊粉为原料，加入或不加入小麦粉、食用盐，加入生活饮用水，经调配、搅拌、成型制成的湿面筋）为原料，加入或不加入食用盐，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、过油（大豆油或棕榈油）或不过油、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成。

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，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。

河南李小康食品有限公司