



412652S-2022



滑县宏丰园食品有限公司企业标准

Q/HHFS 0001S-2022

# 素肉（面筋制品）

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

滑县宏丰园食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由滑县宏丰园食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王洪田。

本标准自实施之日起代替 Q/HHFS 0001S-2017(备案号：411637S-2017)

H N

Q B

# 素肉（面筋制品）

## 1 范围

本标准规定了素肉（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（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、装箱加工制成的素肉（面筋制品）。

根据添加原辅料的不同，可分为麻辣味烤面筋、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、麻辣面筋、手撕面筋、面筋圈、鹌鹑蛋素肉、烤麸素肉、香菇素排、香菇素牛排、手撕素牛排、香辣素肠、韩式素鸡、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 鲜（冻）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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 葱应符合 NY/T 1835 的规定。

2.1.7 姜应符合 NY/T 1193 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 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.13 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。

2.1.14 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。

2.1.15 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

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

2.1.17 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18 鲜（冻）整鸡应符合 GB 2707 的规定。

2.1.19 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

2.1.20 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

2.1.21 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

2.1.22 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.23 香叶（月桂叶）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.24 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。

2.1.25 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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	香菇素排	块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	从样品中取出适量，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
	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	
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	
容器(仅适用于真空包装的产品)		密封完好，无泄漏、无胀袋	自然光线下用肉眼观察

## 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(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	4.0	GB 5009.229
过氧化值(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。

## 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 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; 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、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。

---

H N

Q B

## 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（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、装箱加工制成的素肉（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。

滑县宏丰园食品有限公司

QB