



412744S-2022



河南朝东食品有限公司企业标准

Q/HCS 0001S-2022

风味面筋制品

2022-09-28 发布

2022-09-28 实施

河南朝东食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南朝东食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨明东。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCS 0001S-2020（备案号 415892S-2020）。

H N

Q B

风味面筋制品

1 范围

本标准规定了风味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）水面筋为主要原料，经成型、熟制、切分、经或不经鸡汤[生活饮用水、鸡骨架、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、白芷]卤制，再辅以或不辅以香辛料调味油（以大豆油为主要原料，辅以辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、藤椒粉、芝麻中的一种或几种，经油炸提味）、酱油、海鲜汁、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（鸡肉膏香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、麻辣香精中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，再经（灌入肠衣或灌装）包装、灭菌加工而成的风味面筋制品。

根据工艺和口味不同可分为：原味素肠（风味面筋制品）、麻辣味素肠（风味面筋制品）、鸡汁素肠（风味面筋制品）、鸡肉味素肠（风味面筋制品）、牛肉味素肠（风味面筋制品）、猪肉味素肠（风味面筋制品）、海鲜味素肠（风味面筋制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）水面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 鸡骨架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.6 辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、藤椒粉、芝麻应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食品用香精（鸡肉膏香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、麻辣香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.10 肠衣应符合 GB/T 17030 的规定。
- 2.1.11 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 海鲜汁应符合 GB 10133 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	具有本品应有的性状	取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
色 泽	具有本品应具有色泽	
气、滋味	具有产品特有气味和滋味,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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
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。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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	100	1000	GB 4789.10

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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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；兽药残留限量应符合 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、水分、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）水面筋为主要原料，经成型、熟制、切分、经或不经鸡汤[生活饮用水、鸡骨架、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、芝麻中的几种）、白芷]卤制，再辅以或不辅以香辛料调味油（以大豆油为主要原料，辅以辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、藤椒粉、芝麻中的一种或几种，经油炸提味）、酱油、海鲜汁、食用盐、谷氨酸钠（味精）、食品用香精（鸡肉膏香精、牛肉膏香精、猪肉膏香精、麻辣香精中的一种或几种）中的一种或几种进行调味，再经（灌入肠衣或灌装）包装、灭菌加工而成的风味面筋制品。

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》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。

河南朝东食品有限公司

QB