



410127S-2023



商丘市好食汇食品有限公司企业标准

Q/SHS 0003S-2023

烤麸制品

2023-01-18 发布

2023-01-18 实施

商丘市好食汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市好食汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：盛金。

H N

Q B

烤麸制品

1 范围

本标准规定了烤麸制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）烤麸为主要原料，添加黄花菜、竹笋片、胡萝卜、木耳、香菇、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、甜面酱、味精、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、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、油炸（大豆油）或不油炸、冷却或不冷却、混合、调味、包装、杀菌、加工而成的即食烤麸制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为：原味烤麸制品、五香味烤麸制品、香辣味烤麸制品、什锦风味烤麸制品、麻辣味烤麸制品、烧烤味烤麸制品、孜然味烤麸制品、奥尔兰烤肉味烤麸制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 鲜（冻）烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.9 味精（谷氨酸钠）应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.13 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.17 酱油粉、酸水解大豆蛋白粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.19 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.24 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 竹笋片、黄花菜、胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.28 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.29 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 蘑菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 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	具有产品应有性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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 ≤	80.0	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g ≤	10.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12

酸价（KOH）（以脂肪计） ^a ，mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） ^a ，g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于油炸过的产品检测。			

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	
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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：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 生产过程中的卫生要求

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

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、水分、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）烤麸为主要原料，添加黄花菜、竹笋片、胡萝卜、木耳、香菇、食用盐、白砂糖、味精（谷氨酸钠）、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、山柰、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的几种）、白芷、陈皮（橘皮）、食用葡萄糖、酵母抽提物、甜面酱、味精、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、菇精调味料、酿造酱油、酱油粉（酿造酱油、麦芽糊精）、酸水解大豆蛋白粉（酸水解大豆蛋白液、麦芽糊精）、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔兰烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，经解冻或不解冻、油炸（大豆油）或不油炸、冷却或不冷却、混合、调味、包装、杀菌、加工而成的即食烤麸制品。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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘市好食汇食品有限公司