



410608S-2023



新乡市子午线食品有限公司企业标准

Q/XZS 0002S-2023

卤、炸、烤面筋制品

2023-03-29 发布

2023-03-29 实施

新乡市子午线食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市子午线食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市子午线食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、祖成珂、余利霞、范凤勤、冯智慧。

本标准自发布实施之日起代替Q/XZS 0002S-2022

H N
Q B

卤、炸、烤面筋制品

1 范围

本标准规定了卤、炸、烤面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水，经复水（谷朊粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鹌鹑蛋（去壳）、咸鸭蛋（去壳）、大豆蛋白制品、豆腐、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）、黄豆酱、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、大豆油或棕榈油油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、再辅以或不辅以辣椒油、芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、孜然、海鲜粉调味料（水产鱼、虾、贝类、味精、食用盐、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、鸡油、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、（酸）水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）]、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣鸡肉味香精中的一种或几种）中的一种或多种，调味或不调味、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的即食卤、炸、烤面筋制品。

根据添加原料不同分为：鸡汁面筋、鸡汁炸面筋、鸡汁烤面筋、鸡汁味面筋干、麻辣味面筋、麻辣味炸面筋、麻辣味烤面筋、麻辣味面筋干、香辣味面筋、香辣味炸面筋、香辣味烤面筋、香辣味面筋干、五香味面筋，五香味炸面筋，五香味烤面筋、五香味面筋干、烧烤味面筋、烧烤味炸面筋、烧烤味烤面筋、烧烤味面筋干、豆瓣酱味面筋、豆瓣酱味炸面筋、豆瓣酱味烤面筋、豆豉味面筋、豆豉味炸面筋、豆豉味烤面筋、黑鸭味面筋、黑鸭味炸面筋、黑鸭味烤面筋、藤椒味面筋、藤椒味炸面筋、藤椒味烤面筋、蜜汁味面筋、蜜汁味炸面筋、蜜汁味烤面筋、海鲜味面筋、海鲜味炸面筋、海鲜味烤面筋、鸡肉味面筋、鸡肉味炸面筋、鸡肉味烤面筋、鸡肉烤面筋、香辣鸡肉味面筋、香辣鸡肉味炸面筋、香辣鸡肉味烤面筋、孜然味面筋、孜然味炸面筋、孜然味烤面筋、原味面筋、原味炸面筋、原味烤面筋、五香鸡肉面筋、五香鸡肉炸面筋、五香鸡肉烤面筋、麻辣鸡肉面筋、麻辣鸡肉炸面筋、麻辣鸡肉烤面筋、烧烤鸡肉面筋。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.9 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.10 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.11 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.12 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.13 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 2.1.14 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.16 百里香应符合 GB/T 32735 的规定。
- 2.1.17 砂仁应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 白果应符合 GB/T 21142 的规定。
- 2.1.19 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.20 小茴香、高良姜、白芷、草果应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.21 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.22 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣鸡肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.29 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.33 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.34 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.35 核桃仁、杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 山楂应符合 GH/T 1159 的规定。
- 2.1.37 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.38 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.39 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.40 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.41 豆腐应符合 GB/T 22106 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
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	软固态	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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； a适用于炸面筋制品。		

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 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
霉菌，CFU/g	≤	150			GB 4789. 15
1. 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 生产加工过程的卫生要求

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。

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、酸价（适用于炸面筋制品）、过氧化值（适用于炸面筋制品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以生活饮用水，经复水（谷朮粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡蛋（去壳）、鹌鹑蛋（去壳）、咸鸭蛋（去壳）、大豆蛋白制品、豆腐、香辛料（花椒、八角、小茴香、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒、白果中的一种或几种）、白芷、食用盐、白砂糖、姜（清洗、切块）、酿造酱油、味精、鸡精调味料、外购鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）、黄豆酱、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经卤煮或不卤煮、冷却、大豆油或棕榈油油炸或不油炸、烘烤或不烘烤、再辅以或不辅以辣椒油、芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁、山楂、孜然、海鲜粉调味料（水产鱼、虾、贝类、味精、食用盐、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）、鸡油、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、白砂糖、葡萄糖、酱油粉、（酸）水解植物蛋白、琥珀酸二钠、花椒、八角、桂皮、高良姜、辣椒、陈皮、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚）]、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、豆豉味香精、五香味香精、烧烤味香精、黑鸭味香精、藤椒味香精、蜜汁味香精、海鲜味香精、牛肉味香精、鸡肉味香精、香辣鸡肉味香精中的一种或几种）中的一种或多种，调味或不调味、冷却、包装、杀菌或不杀菌而成的即食卤、炸、烤面筋制品。

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》有关规定制订本企业标准，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。

新乡市子午线食品有限公司