



410841S-2023



卫辉市金味康食品有限公司企业标准

Q/WJW 0002S-2023

# 即食面筋制品

2023-04-12 发布

2023-04-12 实施

卫辉市金味康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由卫辉市金味康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王俊胜。

本标准自发布实施日起替代Q/WJW 0002S-2020。

H N

Q B

# 即食面筋制品

## 1 范围

本标准规定了即食面筋制品的分类、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，添加或不添加小麦粉，经加水调粉、成型、煮制，辅以或不辅以香菇、金针菇、大豆蛋白制品（素肉）、牛肉、鸡肉、杏鲍菇、鸡腿菇、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经水煮、去壳）、粉皮、萝卜、胡萝卜、花生仁、泡椒、笋、生活饮用水、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、洋葱粉、蒜粉、月桂叶、丁香中的几种）、咖喱粉、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（复合调味料）（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精（肉味香精、卤香膏、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经切制或不切制、（大豆油或菜籽油）油炸或烤制或炒制或卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据辅料不同将产品分为不同口味种类：原味油炸面筋、原味烤面筋、原味炒面筋、卤面筋、调味油炸面筋、调味烤面筋、调味炒面筋、香菇烤面筋、泡椒烤面筋、花生烤面筋、调味香菇面筋、香菇面筋、泡椒面筋、鸡肉面筋、牛肉面筋、食用菌面筋、调味面筋、面筋罐头。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白制品（素肉）应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 萝卜、胡萝卜、笋应清洁、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 调味酱（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 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	软固态	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
酸价 <sup>a</sup> (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
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 8	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
铅 <sup>*</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

注 2: a 指标不适用于添加柠檬酸的产品。

## 2.4 微生物限量

2.4.1 经商业无菌生产的产品微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

2.4.2 非经商业无菌生产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	采样方案 <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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

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、商业无菌（仅适用于经商业无菌生产的产品）、菌落总数（仅适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅适用于非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，经加水调粉、成型、煮制，辅以或不辅以香菇、金针菇、大豆蛋白制品（素肉）、牛肉、鸡肉、杏鲍菇、鸡腿菇、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经水煮、去壳）、粉皮、萝卜、胡萝卜、花生仁、泡椒、笋、生活饮用水、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、洋葱粉、蒜粉、月桂叶、丁香中的几种）、咖喱粉、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（复合调味料）（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精（肉味香精、卤香膏、烧烤味香精、孜然香精、海鲜味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经切制或不切制、（大豆油或菜籽油）油炸或烤制或炒制或卤制、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

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。

卫辉市金味康食品有限公司

QB