



411217S-2023



开封市陈年香食品有限公司企业标准

Q/KCNX 0001S-2023

面筋制品

2023-05-11 发布

2023-05-11 实施

开封市陈年香食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市陈年香食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市陈年香食品有限公司共同起草。

标准起草人：武延辉、乔彦辉、赵玉泉、张蒙蒙、陈立功

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉、食用盐、生活饮用水，经调配，搅拌，成型，分切，用大豆油油炸，拌入食用盐、味精、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、茴香粉、固态复合调味料[鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、固态复合调味料[牛骨抽提物（牛骨、水、食用盐）、牛骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、五香风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精中的一种）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）中的几种进行调味、冷却、穿串或不穿串、包装制成的面筋制品；或直接以冷冻湿面筋或鲜湿面筋为原料，经解冻（冷冻湿面筋），分切，用大豆油油炸，拌入食用盐、味精、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、茴香粉、固态复合调味料[鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、固态复合调味料[牛骨抽提物（牛骨、水、食用盐）、牛骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、五香风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）中的几种进行调味、冷却、穿串或不穿串、包装而成的面筋制品。

2.1 原料要求

- 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 辣椒粉、孜然粉、花椒粉、茴香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.9 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 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	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

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 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐(以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

注: *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

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

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 食品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、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉、食用盐、生活饮用水，经调配，搅拌，成型，分切，用大豆油油炸，拌入食用盐、味精、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、茴香粉、固态复合调味料[鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、固态复合调味料[牛骨抽提物（牛骨、水、食用盐）、牛骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、五香风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精中的一种）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）中的几种进行调味、冷却、穿串或不穿串、包装制成的面筋制品；或直接以冷冻湿面筋或鲜湿面筋为原料，经解冻（冷冻湿面筋），分切，用大豆油油炸，拌入食用盐、味精、辣椒粉、孜然粉、花椒粉、茴香粉、固态复合调味料[鸡骨抽提物（鸡骨、水、食用盐）、鸡骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、固态复合调味料[牛骨抽提物（牛骨、水、食用盐）、牛骨髓油、食用盐、玉米淀粉、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠]、食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、五香风味香精、麻辣风味香精、酸辣风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）中的几种进行调味、冷却、穿串或不穿串、包装而成的面筋制品。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》的规定，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市陈年香食品有限公司