



411646S-2023



河南共创食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

面筋制品

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

河南共创食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南共创食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈胜军。

H N
Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋[自制（谷朊粉、生活饮用水为原料，经加工而成）或外购]为原料，经分切或不分切，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、添加或不添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、肉豆蔻粉、五香粉中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、烧烤味香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种），调味或不调味、包装、高温杀菌加工而成的面筋制品。

根据原辅料不同可分为不同产品：面筋制品（原味）、面筋制品（风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 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 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 植物油应符合 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	具有产品应有的性状	从样品中取出1袋，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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（以氯化钠计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.299
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*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 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

出厂检验项目为：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 N

Q B

编制说明

本标准适用于以湿面筋[自制（谷朊粉、生活饮用水为原料，经加工而成）或外购]为原料，经分切或不分切，经植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸、添加或不添加味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用盐、白砂糖、芝麻、香辛料（辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、姜粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、肉豆蔻粉、五香粉中的几种）、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、烧烤味香精、五香香精、香辣香精、麻辣香精、酸辣香精中的一种），调味或不调味、包装、高温杀菌加工而成的面筋制品。

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》的有关规定，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。

河南共创食品有限公司