



411581S-2023



河南上煜食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

面筋制品

2023-06-05 发布

2023-06-05 实施

河南上煜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南上煜食品有限公司提出。

本标准由河南上煜食品有限公司起草。

本标准起草人：王秀芬。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却（或冷冻），或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加或不添加胶原蛋白肠衣、动物肠衣、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠（肉灌肠）、豆芽中的一种或几种，经过熟制{水煮或不水煮、大豆油油炸或不油炸、烤制或不烤制、卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或不卤制中的一种或几种}或不熟制，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、苡苳、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、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）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、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、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，粉碎或不粉碎、搅拌调味或不搅拌调味、均质或不均质、灌肠（胶原蛋白肠衣或动物肠衣）或不灌肠、熟制或不熟制、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

根据原料、工艺不同可分为：原味面筋、调味面筋、灌肠面筋

原味面筋：以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却（或冷冻）、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

调味面筋：以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却（或冷冻），或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加胶原蛋白肠衣、动物肠衣、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠（肉灌肠）、豆芽中的一种或几种，经过熟制{水煮或不水煮、大豆油油炸或不油炸、烤制或不烤制、卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或不卤制中的一种或几种}，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、

草果、砂仁、蒟蒻、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、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）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、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、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，搅拌调味、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

灌肠面筋：以谷朊粉为主要原料，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却（或冷冻）加工而成面筋，或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加胶原蛋白肠衣、动物肠衣、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠（肉灌肠）、豆芽中的一种或几种，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒟蒻、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香茅兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、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）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、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、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，经粉碎、搅拌调味、均质、灌肠（胶原蛋白肠衣或动物肠衣）、熟制、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。

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 鲜（或冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

- 2.1.4 玉米粒应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 香辛料【豆蔻、草果、砂仁、茛苳、芹菜、辣根、桂皮、肉桂、芫荽、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香荚兰、藤椒】、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.6 陈皮、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.13 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.14 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.15 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.16 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 泡椒、酸菜、酸豆角、梅菜、雪菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 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 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.23 亚麻籽油应符合 GB/T 8235 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 辣椒油、麻椒油、藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.25 海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 凉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.29 鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.30 速冻调理食品应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.31 豆芽、山药应符合新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.34 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.35 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.36 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.37 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.38 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.39 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.40 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.41 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.42 酸水解大豆蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.43 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.44 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。

- 2.1.46 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.47 酸水解大豆蛋白粉、大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.48 大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.49 麻椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.50 鱼糜、鱼籽、鱿鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.51 胶原蛋白肠衣应符合 SB/T 10373 或 GB14967 的规定。
- 2.1.52 动物肠衣应符合 GB/T 7740 的规定。
- 2.1.53 墨鱼肠、腊肠、亲亲肠应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.54 大豆蛋白块应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.55 山药粉应无污染、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 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, 在自然光下观察性状、色泽及杂质, 闻其气味, 用温开水漱口, 品其滋味。
性状	具有产品应有的性状	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味, 无酸败、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
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g (适用于油炸工艺产品)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g (适用于油炸工艺产品)	≤ 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	≤ 15.0	GB 5009.44
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg (仅适用于添加鱼糜、鱼籽的产品)	≤ 0.5	GB 5009.17
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、水分、大肠菌群。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，按比例加入大豆蛋白粉、大豆粕、山药、生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却（或冷冻），或以鲜（或冻）面筋为原料，再添加或不添加胶原蛋白肠衣、动物肠衣、鸡肉、猪肉、牛肉、鸭肉、鱼肉、鱿鱼、鱼糜、鱼籽、速冻调理食品（鱼丸、虾丸、蟹棒、龙虾丸、鱼豆腐、鸡肉丸、糯米丸、猪肉丸、鱼籽丸、芝士丸、蟹肉丸、牛筋丸、蛋饺、虾饺、鱼饺蟹排、蟹柳中的一种或几种）、墨鱼肠、腊肠、亲亲肠（肉灌肠）、豆芽中的一种或几种，经过熟制{水煮或不水煮、大豆油油炸或不油炸、烤制或不烤制、卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或不卤制中的一种或几种}或不熟制，加入食用植物油（大豆油、菜籽油、亚麻籽油中的一种或几种，经加热）、生活饮用水、辣椒油、麻椒油、藤椒油、芝麻、香辛料【豆蔻、辣椒、草果、砂仁、蒔萝、辣根、桂皮、肉桂、孜然、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂叶（香叶）、薄荷、肉豆蔻、甜罗勒、牛至、甘牛至、欧芹、多香果、黑胡椒、白胡椒、迷迭香、白欧芥、丁香、罗晃子、百里香、香莢兰、花椒、麻椒、藤椒中的一种或几种】、陈皮、白芷、泡椒、海带、金针菇、杏鲍菇、木耳、香菇、鸡蛋（熟）、鹌鹑蛋（熟）、大豆蛋白块、玉米粒、花生、酸菜、酸豆角、雪菜、梅菜、黑胡椒粉、辣椒粉、凉皮（小麦淀粉、生活饮用水）（经浸泡、切制）、山药粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、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）、酸水解大豆蛋白调味液、辣椒油树脂、琥珀酸二钠（食品用香料）、乙基麦芽酚、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸、食品用香精（咸味香精、卤肉香精、鸡肉香精、牛肉香精、黑鸭香精、山药香精、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、香辛型香精中的一种或几种）中的几种，粉碎或不粉碎、搅拌调味或不搅拌调味、均质或不均质、灌肠（胶原蛋白肠衣或动物肠衣）或不灌肠、熟制或不熟制、包装、杀菌、装箱加工制成的即食类面筋制品。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。

河南上煜食品有限公司