



411974S-2023



河南浩达食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

面筋制品

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

河南浩达食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南浩达食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢雄文。

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。

本标准适用于以鲜面筋为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡心、鸡胗、鸡肝、鸡肚、鸡子肠、鸡皮、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、胡椒中的一种或几种）、白芷、白果、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，经卤煮或油炸（大豆油或棕榈油）或烘烤，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、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡油、白酒、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）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸中的一种或几种，再经调味或不调味、冷却、包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据配方及加工工艺不同将产品分为：卤面筋制品、油炸面筋制品、烤面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.5 鸡肉、鸡心、鸡胗、鸡肝、鸡肚、鸡子肠、鸡皮应符合 GB 2707 的规定。

2.1.6 鸡蛋、鹌鹑蛋、咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.8 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。

2.1.9 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、胡椒中的一种或几种）、孜然应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 白芷、白果、山楂应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.13 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.18 黄豆酱 GB/T 24399 和 GB2718 的规定。
- 2.1.19 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.20 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.21 芝麻、花生、核桃仁、杏仁、葵花籽仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.23 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.24 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.25 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.27 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)]应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.29 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.30 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.31 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.32 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.33 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.34 乳酸应符合 GB 1886.173 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	软固态或具有该产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均匀一致	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无哈喇味	
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 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5. 0	GB 5009. 229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0. 25	GB 5009. 227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	6. 0	GB 5009. 44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0. 5	GB 5009. 11
展青霉素，μg/kg（仅限添加山楂的产品） ≤	20	GB 5009. 185
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于油炸面筋。		

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	10 ²	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	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
霉菌， CFU/g ≤	150				GB 4789. 15
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜面筋为主要原料，加入生活饮用水、大豆油、棕榈油、鸡肉、鸡心、鸡胗、鸡肝、鸡肚、鸡子肠、鸡皮、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、胡椒中的一种或几种）、白芷、白果、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，经卤煮或油炸（大豆油或棕榈油）或烘烤，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、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、鸡油、白酒、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）、酵母抽提物、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、乳酸中的一种或几种，再经调味或不调味、冷却、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》制定本企业标准，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。

河南浩达食品有限公司