



412818S-2023



滑县忠财食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2023

# 面筋制品

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

滑县忠财食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由滑县忠财食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王江飞。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZS 0001S-2022。

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。

本标准适用于以小麦面筋（或以谷朊粉为原料，经加水搅拌，制成面筋），然后脱水、煮制、成型、油炸或不油炸（大豆油或棉籽油）、调味（加入大豆油或棉籽油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛油、鸡油、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或多种）、加入或不加入香菇（熟制切块）、加入或不加入杏鲍菇（熟制切块）、加入或不加入鸡汤（整鸡加水熬制）、加入或不加入鹌鹑蛋（煮熟剥皮）、加入或不加入鸡肉（熟制切块）、真空包装、杀菌、冷却、外包装而成的面筋制品。

根据添加配料的不同，可分为烤麸素肉、鸡汁素肠、菌菇素鸡、鹌鹑蛋素肚、红油素肚、麻辣味素肚、香辣味素肚、孜然味素肚、五香味素肚。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 小麦面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.7 姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 牛油、鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.12 牛肉味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013、NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 整鸡、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.17 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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	
容器	密封完好，无泄漏，无旁听或涨袋	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、气味及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味	
性状	烤麸素肉		块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	鸡汁素肠		卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	菌菇素鸡		条状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	鹌鹑蛋素肚		条状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	红油素肚		条状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	麻辣味素肚		条状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑
	其他		具有本品应有的性状
色泽	呈淡棕黄色至棕褐色，表面呈油亮		
气味、滋味	具有各产品应有的气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8	GB 5009.5
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 4.0	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

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用经油炸的产品

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按 GB 4789 26 的规定执行。

## 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 生产加工中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、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、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦面筋（或以谷朊粉为原料，经加水搅拌，制成面筋），然后脱水、煮制、成型、油炸或不油炸（大豆油或棉籽油）、调味（加入大豆油或棉籽油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、牛油、鸡油、牛肉味香精、鸡肉味香精中的一种或多种）、加入或不加入香菇（熟制切块）、加入或不加入杏鲍菇（熟制切块）、加入或不加入鸡汤（整鸡加水熬制）、加入或不加入鹌鹑蛋（煮熟剥皮）、加入或不加入鸡肉（熟制切块）、真空包装、杀菌、冷却、外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》的有关规定，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》的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国家标准 GB 2762 的规定。

滑县忠财食品有限责任公司