



412704S-2024



淇县盛邦食品厂企业标准

Q/QSBS 0001S-2024

调味面筋制品

2024-10-21 发布

2024-10-21 实施

淇县盛邦食品厂 发布

前 言

本标准由淇县盛邦食品厂提出。

本标准由淇县盛邦食品厂、淇县公共检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：陈青池、郑智丹、王丕钰。

H N
Q B

调味面筋制品

1 范围

本标准规定了调味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋为主要原料，经浸泡、卤制【加入饮用水、植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精、鸡精调味料、料酒、香辛料或料粉(辣椒、胡椒、甘草、八角、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、生姜、葱、蒜、高良姜、孜然、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、陈皮、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种)中的几种】、油炸、拌料【香辛料或料粉(辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、花椒、砂仁、八角、小茴香、孜然、麻椒、香叶(月桂叶)、甘草、丁香、草果、高良姜、姜粉中的一种或几种)、大蒜粉、辣椒粉、孜然粉、洋葱粉、葱粉、黑胡椒粉、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食品用香精中的几种】、真空包装、高温杀菌等主要工艺加工而成的即食调味面筋制品。

根据辅料不同可将产品分为：如香辣面筋、五香面筋、烧烤味面筋等产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.9 香辛料、香辛料粉、大蒜粉、辣椒粉、孜然粉、洋葱粉、葱粉、黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.12 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.14 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

- 2.1.16 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.17 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g ≤	70	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计)，mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，检验方法按照 GB 4789.26 的规定执行。

2.5 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 GB2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、净含量允许短缺量、商业无菌、型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面筋为主要原料，经浸泡、卤制【加入饮用水、植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油、棉籽油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、酿造酱油、味精、鸡精调味料、料酒、香辛料或料粉(辣椒、胡椒、甘草、八角、草果、砂仁、肉豆蔻、月桂叶、生姜、葱、蒜、高良姜、孜然、八角、小茴香、丁香、桂皮、花椒、陈皮、桂皮、肉豆蔻中的一种或几种)中的几种】、油炸、拌料【香辛料或料粉(辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、花椒、砂仁、八角、小茴香、孜然、麻椒、香叶(月桂叶)、甘草、丁香、草果、高良姜、姜粉中的一种或几种)、大蒜粉、辣椒粉、孜然粉、洋葱粉、葱粉、黑胡椒粉、食用盐、味精、白砂糖、酵母抽提物、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂、食品用香精中的几种】、真空包装、高温杀菌等主要工艺加工而成的即食调味面筋制品。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》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安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县盛邦食品厂