



413242S-2024



新乡市学峰食品有限公司企业标准

Q/XXF 0001S-2024

即食面筋制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

新乡市学峰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市学峰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋学峰。

本标准自发布实施日起替代Q/XXF 0001S-2020。

H N

Q B

即食面筋制品

1 范围

本标准规定了即食面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）面筋为主要原料，经原料预处理、食用植物油油炸（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、卤制或不卤制、烤制或不烤制，辅以或不辅以食用盐、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、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、芝麻中的一种或几种）、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、味精、白砂糖、食品用香精、柠檬酸、葡萄糖浆、木糖醇、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、高粱红中的一种或几种，再经调配混合、真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食面筋食品。

根据产品辅料和生产工艺不同可将产品分为不同种类：原味烤面筋、风味烤面筋、原味炸面筋、风味炸面筋、原味卤面筋、风味卤面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜（冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 食用植物油应符合 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 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.5 牛肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.9 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.11 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.13 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.14 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.17 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.18 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.19 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。

2.1.20 生活饮用水应符合 GB 5749 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 | 取样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味,用温开水漱口,品其滋味。 |
| 色 泽 | 具有本品应具有色泽 | |
| 气、 滋 味 | 具有产品特有气味和滋味,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 |
|-----------------------------------|--------|-------------|
| 酸价 ^a (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 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 6 | GB 5009.44 |
| 铅 [*] (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.2 | GB 5009.11 |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; | | |
| 注 2: a 指标不适用于添加柠檬酸的产品。 | | |

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 ² | 10 ³ | 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 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

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）面筋为主要原料，经原料预处理、食用植物油油炸（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油中的一种或几种）、卤制或不卤制、烤制或不烤制，辅以或不辅以食用盐、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、高良姜、草果、百里香、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、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、芝麻中的一种或几种）、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、味精、白砂糖、食品用香精、柠檬酸、葡萄糖浆、木糖醇、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、酵母抽提物、辣椒油、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、赤藓糖醇、高粱红中的一种或几种，再经调配混合、真空包装、杀菌等工艺加工而成的即食面筋食品。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。

新乡市学峰食品有限公司