



413240S-2024



开封德润食品有限公司企业标准

Q/KDS 0002S-2024

调味面筋制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

开封德润食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封德润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩艳侠。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、猪肉糜（猪肉搅碎）、牛肉糜（牛肉搅碎）、鸡肉糜（鸡肉搅碎）、鱼糜中的一种或几种，添加食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮中的几种）、植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、白砂糖、酱油、芝麻、鸡精调味料、海鲜粉调味料、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经加水 and 面搅拌、水煮定型或蒸煮成型、冷却、分切或不分切、调味、串签或不串签、包装、灭菌、冷却、装箱加工而成的即食调味面筋制品。

根据添加原辅料不同，分为不同风味的面筋串、面筋片、面筋丝、面筋条、面筋块、面筋丁。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、红薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 味精（谷氨酸钠）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.19 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

2.1.20 猪肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.21 鱼糜应符合 GB 10136 的规定。

2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.23 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.24 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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	≤ 75	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计) ^a , g/100g	≤ 8.0	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加食用盐的产品检测。		

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
菌落总数, 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
注 1、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 生产过程中的卫生要求

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 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、猪肉糜（猪肉搅碎）、牛肉糜（牛肉搅碎）、鸡肉糜（鸡肉搅碎）、鱼糜中的一种或几种，添加食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮中的几种）、植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、白砂糖、酱油、芝麻、鸡精调味料、海鲜粉调味料、味精（谷氨酸钠）、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经加水和面搅拌、水煮定型或蒸煮成型、冷却、分切或不分切、调味、串签或不串签、包装、灭菌、冷却、装箱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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封德润食品有限公司