



410462S-2024



焦作市金茫茫食品有限公司企业标准

Q/JJM 0001S-2024

# 即食面筋制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

焦作市金茫茫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作市金茫茫食品有限公司提出。

本标准由焦作市金茫茫食品有限公司和武陟县产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：史战超、王向阳。

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。

本标准适用于以面筋或（谷朊粉添加或不添加小麦粉，经加水调粉、成型、煮制制成面筋）为主要原料，辅以或不辅以香菇、金针菇、大豆蛋白制品（素肉）、牛肉、鸡肉、杏鲍菇、鸡腿菇、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经水煮、去壳）、粉皮、萝卜、胡萝卜、花生仁、泡椒、笋、生活饮用水、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、洋葱粉、蒜粉、月桂叶、丁香中的几种）、咖喱粉、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（复合调味料）（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经切制或不切制、（大豆油、棉籽油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烤制或炒制或卤制、调味或不调味、穿串或不穿串、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的即食面筋制品。

根据工艺不同将产品分为：油炸面筋制品、烤制面筋制品、炒制面筋制品、卤制面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 香菇、金针菇、杏鲍菇、鸡腿菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 大豆蛋白制品（素肉）应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.5 牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.6 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 粉皮应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.8 萝卜、胡萝卜、笋应清洁、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.13 泡椒应符合 GB 2714 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 调味酱（复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.17 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.18 花椒油应符合 DBS51/ 008 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.26 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 大豆油、棉籽油、棕榈油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 <sup>a</sup> (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	≤ 8	GB 5009.44
水分, g/100g	≤ 85	GB 5009.3
铅 <sup>*</sup> (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

2.4.1 经商业无菌生产的产品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。

2.4.2 非经商业无菌生产的产品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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅适用于经商业无菌生产的产品）、菌落总数（仅适用于非经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（仅适用于非经商业无菌生产的产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以面筋或（谷朊粉添加或不添加小麦粉，经加水调粉、成型、煮制制成面筋）为主要原料，辅以或不辅以香菇、金针菇、大豆蛋白制品（素肉）、牛肉、鸡肉、杏鲍菇、鸡腿菇、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经水煮、去壳）、粉皮、萝卜、胡萝卜、花生仁、泡椒、笋、生活饮用水、香辛料（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒粉、花椒粉、砂仁粉、桂皮粉、八角粉、葱粉、小茴香粉、孜然粉、麻椒粉、洋葱粉、蒜粉、月桂叶、丁香中的几种）、咖喱粉、大豆油、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、调味酱（复合调味料）（主要原料：生活饮用水、食用盐、白砂糖、味精、辣椒酱、香辛料、白芝麻、大蒜、洋葱、辣椒、酿造酱油、食醋、料酒中的几种；辅料：麦芽糊精、食品用香精、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠中的几种）、辣椒油、花椒油、食用盐、食品用香精、芝麻、黑芝麻、酵母抽提物、白砂糖、味精、辣椒油树脂、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸中的几种，再经切制或不切制、（大豆油、棉籽油、棕榈油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烤制或炒制或卤制、调味或不调味、穿串或不穿串、包装、杀菌或不杀菌、装箱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》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。

焦作市金茫茫食品有限公司