



410792S-2024



河南尚灿食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2024

风味面筋

2024-04-07 发布

2024-04-07 实施

河南尚灿食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南尚灿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：韩松皓。

H N
Q B

风味面筋

1 范围

本标准规定了风味面筋的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于烤面筋、调味面筋。

烤面筋：以鲜（冻）面筋块、自制面筋（以谷朊粉为原料，加生活饮用水调粉、成型）中的一种为主要原料，经烤制，辅以生活饮用水、植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油中的一种）、香辛料或粉（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒、花椒、砂仁、桂皮、八角、葱、小茴香、孜然、麻椒中的几种）、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、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经调味、拌料、真空包装加工而成。

调味面筋：以鲜（冻）面筋块、自制面筋（以谷朊粉为原料，加生活饮用水调粉、成型）中的一种为主要原料，经浸泡、脱水，经植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸，辅以生活饮用水、鹌鹑蛋、香辛料或粉（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒、花椒、砂仁、桂皮、八角、葱、小茴香、孜然、麻椒中的几种）、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、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经调味、拌料、杀菌或不杀菌、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 面筋块、自制面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

- 2.1.11食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.13芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.145'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.16鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.18排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将样品倒入一白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

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
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（经油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（经油炸产品）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

- 2.4.1 按照商业无菌工艺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 执行。
- 2.4.2 非商业无菌工艺生产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	

大肠菌群，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
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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌（经商业无菌生产的产品）、大肠菌群（非商业无菌生产产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于烤面筋、调味面筋。

烤面筋：以鲜（冻）面筋块、自制面筋（以谷朊粉为原料，加生活饮用水调粉、成型）中的一种为主要原料，经烤制，辅以生活饮用水、植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油中的一种）、香辛料或粉（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒、花椒、砂仁、桂皮、八角、葱、小茴香、孜然、麻椒中的几种）、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、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经调味、拌料、真空包装加工而成。

调味面筋：以鲜（冻）面筋块、自制面筋（以谷朊粉为原料，加生活饮用水调粉、成型）中的一种为主要原料，经浸泡、脱水，经植物油（食用植物调和油、菜籽油、大豆色拉油、大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸，辅以生活饮用水、鹌鹑蛋、香辛料或粉（辣椒、八角、花椒、桂皮、藤椒、葱、姜、小茴香、豆蔻、辣椒、花椒、砂仁、桂皮、八角、葱、小茴香、孜然、麻椒中的几种）、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、食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒油树脂中的一种或几种，经调味、拌料、杀菌或不杀菌、包装加工而成。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尚灿食品有限公司