



411557S-2024

新乡市慢厨快造食品有限公司企业标准

Q/XMKS 0002S-2024

风味面筋

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新乡市慢厨快造食品有限公司 发布

前言

本标准由新乡市慢厨快造食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙建喜、田磊、赵亚琼、赵锡强、孙珂赛。

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。

本标准适用于以面筋、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）中的一种或多种为原料，经分切或不分切，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、桔茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、味醇鲜复合调味料、柠檬酸、食品用香精中的多种，经调配、卤制或油炸、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味面筋制品。

根据风味不同可分为不同产品。

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、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 辣椒、花椒、香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.13 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.14 味醇鲜复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.15 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.16 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 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	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，熟制后，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	≤ 5.0（使用食用盐的产品）	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3.0（油炸产品）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009.227

*铅的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

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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，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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、大肠菌群。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、烤麸、油面筋、素鸡（面筋）中的一种或多种为原料，经分切或不分切，加入植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、色拉油、食用植物调和油中的一种或几种）、白砂糖、食用盐、酿造酱油、芝麻、辣椒、花椒、香辛料或粉[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、芫荽、枯茗（孜然）、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、百里香、花椒、姜、葱、蒜中的几种或多种]、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、谷氨酸钠（味精）、味醇鲜复合调味料、柠檬酸、食品用香精中的多种，经调配、卤制或油炸、冷却、内包装、灭菌或不灭菌、包装加工而成的风味面筋制品。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市慢厨快造食品有限公司