



411671S-2024



河南尚灿食品有限公司企业标准

Q/HSS 0002S-2024

风味面筋

2024-06-27 发布

2024-06-27 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。

本标准替代 Q/HSS 0002S-2024（410792S-2024）。

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、灭菌、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、真空包装、灭菌、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。
- 2.1.14 5'-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。

QB

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、灭菌、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、真空包装、灭菌、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