



413755S-2025



河南省臧营桥食品有限公司企业标准

Q/HZS 0016S-2025

风味面筋制品

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

河南省臧营桥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省臧营桥食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省臧营桥食品有限公司。

本标准主要起草人：巫晨阳、王瑞红、巫娟霞、王臣鹏、梁大燕

H N
Q B

风味面筋制品

1 范围

本标准规定了风味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋卷、面筋、面筋泡、油面筋、烤麸中的一种或几种为主要原料、经分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、食用淀粉、新鲜果蔬【黄瓜、苦瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜、木瓜、土豆、芋头、红薯、山药、白萝卜、胡萝卜、萝卜、莲藕、西葫芦、白菜、娃娃菜、包菜、大头菜、莴笋、芦笋、竹笋、黄秋葵、丝瓜尖、花菜、西兰花、甘蓝、玉米、花生、黄豆、青豆、豆角、毛豆、荷兰豆、豇豆、无丝豆、四季豆、四棱豆、蚕豆、豌豆、青菜、西芹、芹菜、茼蒿、菠菜、芥蓝、生菜、豆芽、鲜辣椒、小米椒、甜椒、茄子、番茄、蒜薹、豆苗、荆芥、黄花菜、芥兰、红薯叶及梗、贡菜、苦菊、韭菜、榆钱、蒜苗、蒜黄、蒜薹、韭黄、茼蒿（香菜）、洋葱中的一种或多种】，坚果与籽类（核桃仁、杏仁、巴旦木、板栗、南瓜籽、葵花籽、莲子、绿豆、黑豆、红豆、开心果、腰果、芝麻中的一种或几种）、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮、大拉皮、芋头粉、水晶粉、米粉、河粉、米皮、凉粉中的一种或几种）、大豆蛋白制品、膨化豆制品、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类（海带、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种）、食用动物性水产制品、畜禽肉、梅干菜、酱腌菜【腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡大蒜、泡椒、盐白菜、泡姜、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒中的一种或几种】、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、调味油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、食糖、蜂蜜、食用葡萄糖、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、海藻糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠中的一种或几种，辅料经预处理、配料、油炸或卤制、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺制成的风味面筋制品。

根据添加辅料不同、工艺不同分为不同制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 面筋卷、面筋、面筋泡、油面筋、烤麸应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.5 蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.8 白芷、陈皮、枸杞应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.9 党参、西洋参、黄芪应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局 2023 年 9 号公告的规定。
- 2.1.10 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 新鲜果蔬、梅干菜应清洁、卫生、无污染、无杂质、无异味、无腐烂、无腐败变质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 坚果与籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 非发酵豆制品应符合 GB/ 22106 的规定。
- 2.1.14 淀粉制品应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.16 膨化豆制品应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.17 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 蛹虫草应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.19 藻类应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.20 鲜（冻）可食用动物性水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.21 鲜（冻）畜禽肉及其副产品应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.22 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.23 调味油应符合 NB/T 2111 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 酿造酱油（含焦糖色）应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。
- 2.1.26 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.28 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.29 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 的规定。
- 2.1.30 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.31 花椒油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.33 豆豉应符合 GB/T 42464 的规定。
- 2.1.34 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.36 豆瓣酱应符合 GB 2718 的规定。

- 2.1.37 黄豆酱应符合 GB/T 24399、GB 2718 的规定。
- 2.1.38 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 啤酒应符合 GB/T 4927 的规定。
- 2.1.41 白酒应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 2.1.42 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.43 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.44 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.45 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.46 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.47 复合调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.49 酵母提取物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.50 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.51 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.52 甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.53 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.54 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.55 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.56 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.57 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.58 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.59 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.60 海藻糖应符合 GB/T 20882.7 的规定。
- 2.1.61 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.62 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.64 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.67 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.67 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.68 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.71 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

- 2.1.72 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.73 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.74 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.75 柠檬酸钾应符合 GB 1886.74 的规定。
- 2.1.76 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 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	取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于油炸的产品。		

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
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	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	10 ²	10 ³	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

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，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，兽药残留限量应符合 GB 31650 和 GB 31650.1 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、菌落总数、大肠菌群的检验。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卷、面筋、面筋泡、油面筋、烤麸中的一种或几种为主要原料、经分切或不分切，添加生活饮用水、食用植物油、葱、大蒜、姜、辣椒、香辛料（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、白芷、陈皮、枸杞、党参、西洋参、黄芪、食用淀粉、新鲜果蔬【黄瓜、苦瓜、冬瓜、丝瓜、南瓜、木瓜、土豆、芋头、红薯、山药、白萝卜、胡萝卜、萝卜、莲藕、西葫芦、白菜、娃娃菜、包菜、大头菜、莴笋、芦笋、竹笋、黄秋葵、丝瓜尖、花菜、西兰花、甘蓝、玉米、花生、黄豆、青豆、豆角、毛豆、荷兰豆、豇豆、无丝豆、四季豆、四棱豆、蚕豆、豌豆、青菜、西芹、芹菜、茼蒿、菠菜、芥蓝、生菜、豆芽、鲜辣椒、小米椒、甜椒、茄子、番茄、蒜薹、豆苗、荆芥、黄花菜、芥兰、红薯叶及梗、贡菜、苦菊、韭菜、榆钱、蒜苗、蒜黄、蒜薹、韭黄、茼蒿（香菜）、洋葱中的一种或多种】，坚果与籽类（核桃仁、杏仁、巴旦木、板栗、南瓜籽、葵花籽、莲子、绿豆、黑豆、红豆、开心果、腰果、芝麻中的一种或几种）、非发酵豆制品[豆腐、豆腐干、豆腐丝、豆腐结、豆腐串、豆腐皮、腐竹、豆筋、千张、油豆泡中的一种或几种]、淀粉制品（粉条、粉丝、粉皮、大拉皮、芋头粉、水晶粉、米粉、河粉、米皮、凉粉中的一种或几种）、大豆蛋白制品、膨化豆制品、食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种）、藻类（海带、石花菜、羊栖菜、紫菜、裙带菜、海白菜、海苔、昆布、球状念珠藻（葛仙米）中的一种或几种）、食用动物性水产制品、畜禽肉、梅干菜、酱腌菜【腌渍黄花菜、腌渍银条、腌渍萝卜干、泡大蒜、泡椒、盐白菜、泡姜、泡酸菜、泡豇豆、泡萝卜、泡青菜、泡辣椒中的一种或几种】、辣椒红油（辣椒经热的食用植物油炸制而成）、调味油、食用盐、酿造酱油（含焦糖色）、食醋、食糖、蜂蜜、食用葡萄糖、芝麻油、花椒油、蚝油、豆豉、辣椒酱、郫县豆瓣、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、芝麻酱、啤酒、白酒、调味料酒、咖喱粉、味精、鸡精调味料、水产调味品、复合调味料、海鲜粉调味料、食品用香料、天然胡萝卜素、甜菜红、高粱红、柑橘黄、乳酸、柠檬酸、赤藓糖醇、木糖醇、乳糖醇、海藻糖、葡萄糖酸- δ -内酯、谷氨酸钠（味精）、酪蛋白酸钠、碳酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、罗汉果甜苷、冰乙酸（冰醋酸）、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、柠檬酸钾、柠檬酸钠中的一种或几种，辅料经预处理、配料、油炸或卤制、杀菌或不杀菌、冷却、包装等工艺制成的风味面筋制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。