



410532S-2025

许 昌 辣 九 旺 食 品 有

限 公 司 企 业 标 准

Q / L J W 0 0 0 2 S - 2 0 2 5

调 味 面 筋 制 品

2 0 2 5 - 0 2 - 1 3 发 布
2 0 2 5 - 0 2 - 1 3 实 施

许 昌 辣 九 旺 食 品 有 限
公 司 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由许昌辣九旺食品有限公司提出并归口。

本文件起草单位：许昌辣九旺食品有限公司。

本文件主要起草人：张帅兵。

H N

Q B

调味面筋制品

1 范围

本文件规定了调味面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本文件适用于以谷朊粉、生活饮用水为原料，加入食用盐，经配料、调粉、成型、切制或不切制、煮制或不煮制、油炸(大豆油)或不油炸，加入5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、谷氨酸钠、食品用香精、味精、白砂糖、大蒜、大蒜粉、鸡精调味料、香辛料[辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、蒜粉中的一种或多种]、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)，进行调味、包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工而成的调味面筋制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1535 大豆油

GB/T 1536 菜籽油

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)

GB 1886.306 食品安全国家标准 食品添加剂 谷氨酸钠

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 11761 芝麻

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 21924 谷朊粉

GB/T 23183 辣椒粉

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

NY/T 1791 大蒜等级规格

SB/T 10371 鸡精调味品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.2 菜籽油：应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.4 芝麻油：应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 橄榄油：应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.6 生产用水（生活饮用水）：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.1.8 味精：应符合 GB 2720 的规定。
- 4.1.9 5'-呈味核苷酸二钠：应符合 GB 1886.171 的规定。
- 4.1.10 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。
- 4.1.11 谷氨酸钠：应符合 GB 1886.306 的规定。
- 4.1.12 大蒜：应符合 NY/T 1791 的规定。
- 4.1.13 大蒜粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.14 鸡精调味料：应符合 SB/T10371 的规定。
- 4.1.15 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.16 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.17 芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.1.18 辣椒粉：应符合 GB/T 23183 的规定。

4.2 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
色泽	黄色、酱褐色、酱色、色泽均匀	取样品适量，平摊于清洁的白瓷器中。用目测、口尝、鼻嗅、手捏等方法鉴定外观
组织与形态	呈条状、丝状或片状、有韧性、有嚼劲	
气味与滋味	具有该品种应有的滋味和口味，口感纯正，咸淡适中，无砂感，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 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
水分，%	60.0	GB 5009.3
食用盐（以NaCl计），%	6.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计），mg/g	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素，B ₁ ，μg/kg	5.0	GB 5009.22

表2 理化指标 (续)

项目	指标	检验方法
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。		

4.4 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/	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/	5	2	10	100	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: 样品的采及处理按GB 4789.1执行。					

4.5 净含量及允许短缺

应符合JJF 1070的规定。

4.6 生产加工过程的卫要求

应符合GB 14881的规定。

4.7 其它要求

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。

5 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本文件适用于以谷朊粉、生活饮用水为原料，加入食用盐，经配料、调粉、成型、切割或不切割、煮制或不煮制、油炸(大豆油)或不油炸，加入5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)、谷氨酸钠、食品用香精、味精、白砂糖、大蒜、大蒜粉、鸡精调味料、香辛料[辣椒、花椒、辣椒粉、芝麻、孜然、桂皮、姜、甘草、八角、小茴香、丁香、草果、砂仁、肉豆蔻、香叶(月桂叶)、蒜粉中的一种或多种]、食用植物油(大豆油、菜籽油、芝麻油、橄榄油中的一种或几种)，进行调味、包装(抽真空或非抽真空)、装箱加工而成的调味面筋制品。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指严于食品安全国家GB 2762的规定。

许昌辣九旺食品有限公司