



410563S-2025



新乡市鸿亮食品有限公司企业标准

Q/XHLS 0001S-2025

面筋制品

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

新乡市鸿亮食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市鸿亮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙聪聪。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHLS 0001S-2023。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋或谷朊粉添加生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、魔芋粉中的一种或全部，经蒸煮定型、切花、（大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸，烘烤或不烘烤，辅以食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）、食品用香精、柠檬酸、鸡粉调味料、白砂糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、添加黄豆、花生、竹笋、杏鲍菇、香菇、板栗、去壳熟鹌鹑蛋、熟鸡肉丁中的几种，真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据风味不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.18 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.20 黄豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 2715 的规定。

2.1.22 竹笋应符合 GB/T 30762 的规定。

2.1.23 杏鲍菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.24 板栗应符合 GH/T 1029 的规定。

2.1.25 去壳熟鹌鹑蛋应符合 GB2749 的规定。

2.1.26 熟鸡肉丁应符合 GB2726 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
色 泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
性 状	软固态，具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
酸价(KOH)(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

注：*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 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

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 其他要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿面筋或谷朊粉添加生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、魔芋粉中的一种或全部，经蒸煮定型、切花、(大豆油、棕榈油、花生油中的一种)油炸，烘烤或不烘烤，辅以食用盐、香辛料(辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种)、牛肉膏(牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精、山梨酸钾)、鸡肉膏(鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精、山梨酸钾)、食品用香精、柠檬酸、鸡粉调味料、白砂糖、葡萄糖浆、味精、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、添加黄豆、花生、竹笋、杏鲍菇、香菇、板栗、去壳熟鹌鹑蛋、熟鸡肉丁中的几种，真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。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。

新乡市鸿亮食品有限公司

QB