



410797S-2025



辉县市金盛塬食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2025

面筋制品

2025-03-13 发布

2025-03-13 实施

辉县市金盛塬食品有限公司 发布

前 言

本标准由辉县市金盛源食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩水龙。

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。

本标准适用于以面筋为原料，经分切或不分切、加入食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拨、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的几种，经卤制、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的面筋制品。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.15 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.175'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 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	具产品应有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	具产品应有色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、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 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
*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
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 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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群的检验。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为原料，经分切或不分切、加入食用盐、白砂糖、辣椒、味精、植物油（大豆油、花生油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、芝麻、香辛料[洋葱、大葱、小葱、韭葱、蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、土茴香、圆叶当归、当归、芹菜、辣根、辣椒、桂皮、肉桂、大清桂、芫荽（籽）、桔茗（孜然）、姜黄、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂（香叶）、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、麻椒、丁香、百里香、花椒、姜、砂姜中的几种]、芝麻、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、熟肉制品（牛肉、猪肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、食用菌（香菇、金针菇、蛹虫草、银耳、榛蘑、牛肝菌中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精中的几种，经卤制、拌料或不拌料、包装、杀菌加工而成的面筋制品。

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。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

辉县市金盛源食品有限公司

QB