



411290S-2025



濮阳县筋生缘食品厂企业标准

Q/PJS 0003S-2025

面筋制品

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

濮阳县筋生缘食品厂 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由濮阳县筋生缘食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：任跃中、刘新霞、张媛媛。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以冷冻面筋或鲜面筋【以谷朊粉（生活饮用水复水）为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香菜粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸氢钠中的一种或两种，经加水 and 面搅拌、蒸煮成型的面筋】为原料，经预处理或不处理、冷却、分切或不分切、使用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烤制或使用【酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉】炒制或卤制、加入或不加入鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉、鸡蛋(去壳)、鹌鹑蛋(去壳)、咸鸭蛋(去壳)、大豆蛋白制品、豆腐、香菇(干香菇经清洗、切制、清水煮熟)、杏鲍菇(鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制)、竹笋(清洗、切块)、酸笋、酸豆、海带(清洗、分切)、速冻肉丸(经解冻、清洗，煮熟)中的一种或几种，拌入食用大豆油、香辛料(花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、姜(清洗、切块)、芝麻、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡肉膏、海鲜粉调味料(水产鱼、虾、贝类、味精、食用盐、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚)、鸡油、辣椒油、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、葡萄糖、(酸)水解植物蛋白、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚]、酵母抽提物、食品用香精、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、食品用香精（含辣椒油树脂）中的多种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱加工而成的面筋制品。

根据添加原辅料不同分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 荞麦粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、红薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.9 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.12 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.15 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 咸鸭蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 大豆蛋白制品应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.19 豆腐应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 竹笋应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.23 酸笋、酸豆角应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.24 海带应符合 SC/T 3202 的规定。
- 2.1.25 速冻肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.26 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.27 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.28 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.29 鸡肉膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.31 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.38 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.42 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.43 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.46 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.47 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.48 冷冻面筋应符合 Q/PJS 0001S 的规定，见附录 A。

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	具有本品应有的性状	取样品 1 份, 置于一洁净白色瓷盘中, 在自然光下, 观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味, 用温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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	≤ 80.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
*过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.5	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: 1、*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。a仅适用于油炸工艺的产品。

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 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注 1: 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录A:



濮阳县筋生缘食品厂企业标准

Q/PJS 0001S-2019

冷冻面筋

2019-08-12 发布

2019-08-12 实施

濮阳县筋生缘食品厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由濮阳县筋生缘食品厂提出。

本标准由濮阳县筋生缘食品厂起草。

本标准主要起草人：任跃中、李文志、刘甜甜、孙林、姬文彬、卢伟欣、魏萌、纪淑芹、李东平。

H N
Q B

冷冻面筋

1 范围

本标准规定了冷冻面筋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉或湿面筋为原料，加入或不加入食用盐、生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.4 木签和竹签应采用一次性竹签，应洁净、光滑、不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	块 状或条状	从样品中取出 10g，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：*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

微生物限量应符合表 3 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	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25 g	5	0	0	—	GB 4789.4

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 其它卫生要求

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。

3 检验

出厂检验检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉或湿面筋为原料，加入或不加入食用盐、生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。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》和 GB 19295《食品安全国家标准 速冻大米制品》的要求制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了冷冻面筋的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县筋生缘食品厂

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以冷冻面筋或鲜面筋【以谷朊粉（生活饮用水复水）为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香菜粉、紫薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸氢钠中的一种或两种，经加水和面搅拌、蒸煮成型的面筋】为原料，经预处理或不处理、冷却、分切或不分切、使用植物油（大豆油、棕榈油、花生油、菜籽油中的一种或几种）油炸或烤制或使用【酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉】炒制或卤制、加入或不加入鸡肉、牛肉、鸭肉、猪肉、鸡蛋(去壳)、鹌鹑蛋(去壳)、咸鸭蛋(去壳)、大豆蛋白制品、豆腐、香菇(干香菇经清洗、切制、清水煮熟)、杏鲍菇(鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制)、竹笋(清洗、切块)、酸笋、酸豆、海带(清洗、分切)、速冻肉丸(经解冻、清洗，煮熟)中的一种或几种，拌入食用大豆油、香辛料(花椒、八角、小茴香、孜然、辣椒、桂皮、甘草、肉豆蔻、草果、丁香、百里香、砂仁、高良姜、胡椒中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、姜(清洗、切块)、芝麻、酿造酱油、味精、鸡精调味料、鸡肉膏、海鲜粉调味料(水产鱼、虾、贝类、味精、食用盐、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚)、鸡油、辣椒油、固态复合调味料[食用盐、鸡精调味料、葡萄糖、(酸)水解植物蛋白、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚]、酵母抽提物、食品用香精、抗坏血酸、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠、木糖醇、食品用香精（含辣椒油树脂）中的多种，经调味或不调味、包装、杀菌或不杀菌、装箱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》相关标准制订本企业标准，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。

濮阳县筋生缘食品厂