411521S-2025

河南省食吉乐食品有限公司企业标准

Q/HSJL 0001S-2025

面筋制品

2025-05-16 发布　　2025-05-16 实施

河南省食吉乐食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南省食吉乐食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：张天强。

HNQB

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，添加或不添加小麦粉，经蒸煮定型、切花、大豆油油炸，辅以食用盐、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮)中的几种）、孜然、白砂糖、味精、辣椒红油、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据原辅料不同可分为不同的产品。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.11 辣椒红油应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 5’-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 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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、
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	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。
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（以脂肪计）(KOH)，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
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。

HNQB

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，添加或不添加小麦粉，经蒸煮定型、切花、大豆油油炸，辅以食用盐、芝麻、香辛料（辣椒、花椒、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮)中的几种）、孜然、白砂糖、味精、辣椒红油、5’-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的几种，经调味、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。

河南省食吉乐食品有限公司

HNQB