



# 通许县通兴食品厂企业标准

Q/TTX 0002S-2025

# 调味面筋制品

2025-05-26 发布

2025-05-26 实施

通许县通兴食品厂 发布

# 前 言

本标准由通许县通兴食品厂提出并起草。 本标准主要起草人:郭一剑、李喜贵。

### 调味面筋制品

#### 1 范围

本标准规定了调味面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料,添加生活饮用水,添加或不添加食用盐、小麦粉,经配料、搅拌、注模、成型、加热定型、改型、拌入【食用盐、白砂糖、大豆油、猪油、鸡粉、香辛料粉(辣椒、孜然、麻椒、洋葱、大葱、生姜一种或几种)、十三香、芝麻酱、复合调味酱、调味汁、调味油、调味粉中的一种或多种】、速冻、包装加工而成的非即食调味面筋制品。

#### 2 要求

#### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 猪油应符合 GB/T 8937 的规定。
- 2.1.8 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 香辛料粉、十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 复合调味酱、调味汁、调味油、调味粉应符合 GB 31644 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	具有本产品应有的性状	
色泽	具有本产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下 观察色
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味,无异味	泽和性状,检查有无外来杂质。嗅其气味,用温
杂质	无肉眼可见外来杂质	<b>一</b> 开水漱口,品其滋味。

#### 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	$\leq$	75	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	€	0.4	GB 5009.12
砷(以As计), mg/kg	<b>\leq</b>	0. 5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	<b>\leq</b>	5. 0	GB 5009. 22
食用盐(以 NaC1 计), g/100g	<b>\leq</b>	10	GB 5009.44
酸价 "(以脂肪计)(KOH), mg/g	€	5	GB 5009. 229
过氧化值 °(以脂肪计), g/100g	≤	0. 25	GB 5009.227

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 的规定。

表 3 微生物限量

	采样方案 "及限量				
项目	n	С	m	M	检验方法
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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为 微生物指标的最高安全限量值。

#### 2.5 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

a 仅限于添加大豆油、猪油、调味油的产品检测。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料,添加生活饮用水,添加或不添加食用盐、小麦粉,经配料、搅拌、注模、成型、加热定型、改型、拌入【食用盐、白砂糖、大豆油、猪油、鸡粉、香辛料粉(辣椒、孜然、麻椒、洋葱、大葱、生姜一种或几种)、十三香、芝麻酱、复合调味酱、调味汁、调味油、调味粉中的一种或多种】、速冻、包装加工而成的非即食调味面筋制品。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,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。

通许县通兴食品厂