



411908S-2025



濮阳市旺鑫食品有限公司企业标准

Q/PWS 0002S-2025

调味面筋制品

2025-06-23 发布

2025-06-23 实施

濮阳市旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市旺鑫食品有限公司提出。

本标准由濮阳市市场监管综合行政执法支队和濮阳市旺鑫食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：张媛媛、康鹏伟、王志勇、王楠。

H N
Q B

调味面筋制品

1 范围

本标准规定了调味面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜（冻）面筋（外购）为主要原料，经解冻或不解冻、分切、油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）】，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、芝麻、碎花生仁中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、酪蛋白酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、ε-聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经调味、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食调味面筋制品。

根据所用辅料不同，产品分类为不同口味的调味面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 鲜（冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.1 牛油、鸡油、猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.2 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.6 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.7 鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 酿造食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.9 酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.10 蚝油应符合 GB 10133 的规定。

2.1.11 芝麻、碎花生仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.13 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

- 2.1.14谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.16乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.17D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定
- 2.1.18D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.19抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.20DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.21L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.22冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.23柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.24柠檬酸钠应符合GB 1886.25的规定。
- 2.1.25单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.27酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.28天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.29高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.30柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.31甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.32ε-聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.33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	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、组织形态、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
组织形态	具有该产品应有的组织状态	
滋味和气味	具有该产品应有的滋味和气味，无酸败、霉味等异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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
*铅（以 Pb 计）,mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
食用盐（以氯化钠计）, %	≤ 6.0	GB 5009.44
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：*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

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样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜（冻）面筋（外购）为主要原料，经解冻或不解冻、分切、油炸【食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）】，添加食用植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、棕榈油、花生油、食用植物调和油中的一种或几种）、牛油、鸡油、猪油、香辛料粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、桂皮、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、香茅、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、荜拨、砂仁、欧芹、芫荽籽、干姜、蒜粉、葱粉、姜粉中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、鸡汁调味料、酿造食醋、酿造酱油、蚝油、复合调味料、芝麻、碎花生仁中的一种或几种，添加或不添加食品用香精、5'-呈味核苷酸二钠、谷氨酸钠、乙基麦芽酚、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、DL-苹果酸、L-苹果酸、冰乙酸、柠檬酸、柠檬酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、甘油、酪蛋白酸钠、天然胡萝卜素、高粱红、柑橘黄、甜菜红、ε-聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种，经调味、包装、杀菌或不杀菌、加工而成的即食调味面筋制品。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，参考GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

濮阳市旺鑫食品有限公司

QB