



411925S-2025



长葛市昆龙食品有限公司企业标准

Q/CKS 0003S-2025

方便面筋制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

长葛市昆龙食品有限公司 发布

前 言

本标准由长葛市昆龙食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：姚翔。

H N
Q B

方便面筋制品

1 范围

本标准规定了方便面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋为主要原料，经预处理，辅以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、冰糖、白酒、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、罗汉果甜苷、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，经油炸或不油炸、调味、包装、杀菌、包装加工而成方便面筋制品。

根据添加辅料不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB 13104 和 GB/T 317 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.9 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.11 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.12 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.14 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.15 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.19 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。

- 2.1.20 食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.21 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.23 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
性 状	具有本产品应有的性状	取样品1份，将样品倒入洁净的白色瓷盘中，在自然光线条件下，用肉眼观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，熟制后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价（以脂肪计） ^a （KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计) ^a ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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	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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以面筋为主要原料，经预处理，辅以植物油（大豆油、菜籽油、棕榈油、花生油中的一种或几种）、蜂蜜、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠（味精）、冰糖、白酒、酿造酱油、酿造食醋、芝麻、香辛料（辣椒、八角、桂皮、小茴香、孜然、花椒、胡椒、葱、洋葱、姜、蒜、姜黄、月桂叶、草果、香菜籽、肉豆蔻、丁香、肉桂、高良姜、山奈中的一种或几种）、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、柠檬酸、罗汉果甜苷、食品用香精、食品用香精（含辣椒油树脂）、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，经油炸或不油炸、调味、包装、杀菌、包装加工而成方便面筋制品。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。

本标准中铅指标严于食品国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市昆龙食品有限公司