



412311S-2025



新乡市鸿熠食品有限公司企业标准

Q/XHYS 0001S-2025

# 面筋制品

2025-07-29 发布

2025-07-29 实施

新乡市鸿熠食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市鸿熠食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙海福。

本标准自发布实施日起替代 Q/XHYS 0001S-2023。

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。

本标准适用于以湿面筋或谷朮粉添加生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、食用小麦淀粉、魔芋粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种，经蒸煮定型、切花、（大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸，辅以食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、牛肉膏、鸡肉膏、食品用香精、芝麻、去壳熟鹌鹑蛋、熟鸡肉丁、柠檬酸、鸡粉调味料、白砂糖、葡萄糖浆、味精、芝麻酱、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、真空包装、杀菌、包装加工而成的即食面筋制品。

根据风味不同可分为：五香味面筋、烧烤味面筋、卤香味面筋、香辣味面筋、麻辣味面筋、孜然味面筋、海鲜味面筋等。

## 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 牛肉膏、鸡肉膏、芝麻酱应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葡萄糖浆应符合 GB/T 20885 和 GB 15203 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.12 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 谷朮粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.15 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.16 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.18 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 食用大豆粕应符合 GB/T 13382 的规定。
- 2.1.21 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 去壳熟鹌鹑蛋应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.23 熟鸡肉丁应符合 GB2726 的规定。
- 2.1.24 黄豆粉、黑豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 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、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。 |
| 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 |                                                                 |
| 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 <sub>1</sub> , μg/kg | ≤ 5    | GB 5009.22  |
| 酸价(KOH)(以脂肪计), 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> | 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 第二法  |
| 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。

## 编制说明

本标准适用于以湿面筋或谷朮粉添加生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用大豆粕、食用小麦淀粉、魔芋粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种，经蒸煮定型、切花、（大豆油、棕榈油、花生油中的一种）油炸，辅以食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉、蒜粉中的几种）、牛肉膏、鸡肉膏、食品用香精、芝麻、去壳熟鹌鹑蛋、熟鸡肉丁、柠檬酸、鸡粉调味料、白砂糖、葡萄糖浆、味精、芝麻酱、呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠中的几种进行调味、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。

新乡市鸿熠食品有限公司