



411380S-2026



安阳市鲜厨食品有限公司企业标准

Q/AXCS 0002S-2026

# 面筋制品

2026-05-28 发布

2026-05-28 实施

安阳市鲜厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市鲜厨食品有限公司提出。

本标准由内黄县市场监督管理局、安阳市鲜厨食品有限公司共同起草。

本标准起草人：袁红阳、孙焕青。

H N

Q B

# 面筋制品

## 1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于面筋制品（干、湿）、油炸面筋制品、风味（调味）面筋制品。

面筋制品（干、湿）：以谷朊粉为原料，生活饮用水，加入或不加入小麦粉、食用盐中的一种或两种，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮（干、湿）、面筋条（干、湿）、湿面筋；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾置、包装而成的非即食油炸面筋制品。

风味（调味）面筋制品：以面筋制品为原料，经分切或不分切、油炸或不油炸，加入卤汤{水、食用盐，加入酱油、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种，经熬煮，添加或不添加葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、磷酸、食品用香精中的一种或几种，经调配或不调配}，经浸泡、沥出，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉中的一种或几种，经包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食风味（调味）面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 面筋制品应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.12 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.15  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.16 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钾应符合 GB 1886.337 的规定。
- 2.1.21 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.22 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.23 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.24 磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.28 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.29 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.31 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.35 辣椒油应符合 SB/T 11192 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	片状或块状或具产品应有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 20 (干面筋制品)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*铅的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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.3
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
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
<sup>b</sup> 仅适用于即食产品。					

## 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 JJF1070 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 JJF1070 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 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量 (不适用于计量称重的预包装食品)、水分 (干面筋制品)、大肠菌群 (即食产品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面筋制品（干、湿）、油炸面筋制品、风味（调味）面筋制品。

面筋制品（干、湿）：以谷朊粉为原料，生活饮用水，加入或不加入小麦粉、食用盐中的一种或两种，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥或不干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮（干、湿）、面筋条（干、湿）、湿面筋；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾置、包装而成的非即食油炸面筋制品。

风味（调味）面筋制品：以面筋制品为原料，经分切或不分切、油炸或不油炸，加入卤汤{水、食用盐，加入酱油、植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、棕榈油中的一种或几种）、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种}，添加或不添加葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、碳酸氢钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、磷酸、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、磷酸、食品用香精中的一种或几种，经卤制、沥出，拌入或不拌入芝麻、芝麻酱、食用盐、辣椒油、复合调味料、香辛料粉中的一种或几种，经包装、冷冻或不冷冻、加工而成的即食或非即食风味（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提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市鲜厨食品有限公司