



411904S-2026



商丘蓝梦富食品有限公司企业标准

Q/SLS 0006S-2026

面筋制品

2026-07-07 发布

2026-07-07 实施

商丘蓝梦富食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘蓝梦富食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马正伟。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以外购面筋胚或自制面筋胚〔以谷朊粉为主要原料，可按比例添加不添加小麦粉、大豆粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、低温食用豆粕、花生拉丝蛋白、食用淀粉、食用植物油、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、果蔬粉、魔芋粉、茶叶粉、黄精粉、黄芪粉、桑叶粉、紫薯粉、海藻粉、葛根粉、茯苓粉、枸杞粉、红枣粉、薏米粉、地黄粉、山药粉、紫苏粉、山茱萸粉、羽衣甘蓝粉、墨鱼汁粉、蕨根粉、食用盐、鸡蛋粉、鸡蛋液、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经加水、成型、熟制【水煮或大豆油油炸或烤制或卤制（饮用水加入鸡骨架、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、郫县豆瓣、甜面酱、冰糖、料酒、黄酒、蚝油、麦芽糊精、白芷、高良姜、豆蔻、罗汉果、辣椒、姜片、花椒、八角、桂皮、小茴香、草果、香叶、丁香、肉桂、十三香中的几种，加入或不加入碳酸氢钠、三聚磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的两种或三种）、食品用香精中的一种或几种】〕，拌入或不拌入食用盐、白砂糖、食醋、食用植物油、辣椒油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 中除罂粟外的品种的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、熟芝麻、花生、花生碎、酵母抽提物、芝麻酱、花生酱、番茄酱、蜂蜜、泡椒、咖喱粉、咸味食用香精中的一种或几种，添加或不添加酿造酱油、萝卜、贡菜、藕片、黄豆、蟹排、鱿鱼、生蚝、虾仁、酱卤畜禽肉制品、可食用动物性水产制品、蛋类（熟）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、木糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、葡萄糖基甜菊糖苷、食品用香精（含辣椒油树脂）、魔芋粉制品、食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、熟制畜禽肉制品、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、新鲜果蔬、脱水蔬菜、谷物杂粮、豆类、牛肉松、鸡肉松、猪肉松、猪脆骨、竹笋、梅干菜、酸笋、酸豆角、速冻肉丸、柠檬、山药粉、枸杞、蛹虫草（虫草花）、低聚果糖、抗性糊精、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维、蚕豆膳食纤维、玉米须粉、葛根粉、茯苓粉、枸杞粉、红枣粉、薏米粉、黄芪粉中的一种或多种，原辅料经预处理、混合或不混合、包装（抽真空或非抽真空）、杀菌或不杀菌、装箱或装袋、冷冻或不冷冻加工制成的面筋制品。

根据原辅料不同，可分为不同的产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 外购面筋胚应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.9 5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.11 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.12 香辛料及粉、小茴香、麻椒、藤椒、草果、姜粉、干姜、蒜粉、砂仁、白胡椒、花椒、八角、桂皮、香叶（月桂叶）、丁香、姜片、十三香、白芷、高良姜、豆蔻、肉桂应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 茶叶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 熟芝麻应符合 GB 19300 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 辣椒油应符合 NY/T 2111 或 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.17 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.18 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.19 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.20 甘油（丙三醇）应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.21 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.22 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.24 食用菌及其制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.25 猪脆骨应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.26 鸡蛋粉、鸡蛋液、禽蛋（熟）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.27 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.29 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.30 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.32 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 梅干菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 新鲜果蔬、竹笋、萝卜、贡菜、藕片应符合无虫蚀、无发霉变质，且符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.35 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。
- 2.1.36 谷物杂粮、豆类应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.38 酸笋、酸豆角应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.39 熟制畜禽肉制品应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.40 可食用动物性水产制品、鱿鱼、生蚝、虾仁应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.41 蟹排应符合 GB 10132 的规定。
- 2.1.42 即食藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.43 速冻肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.45 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.46 D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.47 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.48 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。
- 2.1.49 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.50 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.51 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 牛肉松、鸡肉松、猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.53 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。
- 2.1.54 蛹虫草（虫草花）应符合卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.55 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.56 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.57 小麦膳食纤维、大豆膳食纤维、蚕豆膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.58 玉米须粉应符合原卫生部《关于玉米须有关问题的批复》（卫监督函【2012】306 号）的规定。
- 2.1.59 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.60 茯苓粉、枸杞粉、红枣粉、薏米粉、黄芪粉、黄精粉、桑叶粉、紫薯粉、海藻粉、葛根粉、地

黄粉、山药粉、紫苏粉、山茱萸粉、羽衣甘蓝粉、墨鱼汁粉、蕨根粉应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.61 花生拉丝蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.62 鸡骨架应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.63 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.64 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.65 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.66 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.67 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.68 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.69 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.70 罗汉果应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。
- 2.1.71 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.72 复合磷酸盐应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.73 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.74 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.75 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.76 泡椒应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.77 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.78 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。
- 2.1.79 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.80 葡萄糖基甜菊糖苷应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.81 咸味食用香精、食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.82 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.83 魔芋粉制品应符合 GB/T 41811 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	具有产品应有的组织性状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸败，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来异物	

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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g（适用于油炸工艺产品）	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g（适用于油炸工艺产品）	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。		

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	
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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
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 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产过程中的卫生要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检测项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购面筋胚或自制面筋胚〔以谷朊粉为主要原料，可按比例添加不添加小麦粉、大豆粉、大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白、低温食用豆粕、花生拉丝蛋白、食用淀粉、食用植物油、香辛料粉（GB/T 12729.1 名单中除罂粟之外品种）、果蔬粉、魔芋粉、茶叶粉、黄精粉、黄芪粉、桑叶粉、紫薯粉、海藻粉、葛根粉、茯苓粉、枸杞粉、红枣粉、薏米粉、地黄粉、山药粉、紫苏粉、山茱萸粉、羽衣甘蓝粉、墨鱼汁粉、蕨根粉、食用盐、鸡蛋粉、鸡蛋液、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经加水、成型、熟制【水煮或大豆油油炸或烤制或卤制（饮用水加入鸡骨架、食用盐、味精、白砂糖、酿造酱油、郫县豆瓣、甜面酱、冰糖、料酒、黄酒、蚝油、麦芽糊精、白芷、高良姜、豆蔻、罗汉果、辣椒、姜片、花椒、八角、桂皮、小茴香、草果、香叶、丁香、肉桂、十三香中的几种，加入或不加入碳酸氢钠、三聚磷酸钠、复合磷酸盐（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的两种或三种）、食品用香精中的一种或几种】〕，拌入或不拌入食用盐、白砂糖、食醋、食用植物油、辣椒油、香辛料或其粉（GB/T 12729.1 中除罂粟外的品种的一种或几种）、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、熟芝麻、花生、花生碎、酵母抽提物、芝麻酱、花生酱、番茄酱、蜂蜜、泡椒、咖喱粉、咸味食用香精中的一种或几种，添加或不添加酿造酱油、萝卜、贡菜、藕片、黄豆、蟹排、鱿鱼、生蚝、虾仁、酱卤畜禽肉制品、可食用动物性水产制品、蛋类（熟）、抗坏血酸（作抗氧化剂使用）、柠檬酸、D-异抗坏血酸、D-异抗坏血酸钠（作抗氧化剂使用）、木糖醇、乙酰化二淀粉磷酸酯、甘油（丙三醇）、碳酸氢钠、赤藓糖醇、罗汉果甜苷、葡萄糖基甜菊糖苷、食品用香精（含辣椒油树脂）、魔芋粉制品、食用菌及其制品【木耳、香菇、杏鲍菇、金针菇、茶树菇、平菇、牛肝菌、松茸、羊肚菌、杏鲍菇、猴头菌（猴头菇）、赤松茸（皱环球盖菇）、白玉菇、真姬菇、海鲜菇、鹿茸菇、金福菇（白松茸）、白木耳（银耳）、蛹虫草（虫草花）、滑子蘑、竹荪、秀珍菇、姬菇、姬松茸、白灵菇、鸡油菌中的一种或几种】、熟制畜禽肉制品、即食藻类制品【裙带菜、海带、海白菜、紫菜、龙须菜、石花菜、羊栖菜、螺旋藻（极大螺旋藻、钝顶螺旋藻）、发菜、昆布、鹿角菜中的一种或几种】、新鲜果蔬、脱水蔬菜、谷物杂粮、豆类、牛肉松、鸡肉松、猪肉松、猪脆骨、竹笋、梅干菜、酸笋、酸豆角、速冻肉丸、柠檬、山药粉、枸杞、蛹虫草（虫草花）、低聚果糖、抗性糊精、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维、蚕豆膳食纤维、玉米须粉、葛根粉、茯苓粉、枸杞粉、红枣粉、薏米粉、黄芪粉中的一种或多种，原辅料经预处理、混合或不混合、包装（抽真空或非抽真空）、杀菌或不杀菌、装箱或装袋、冷冻或不冷冻加工制成的面筋制品。

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》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

Q B