



412723S-2026



安阳聚康食品有限公司企业标准

Q/AJKS 0002S-2026

面筋制品

2026-09-17 发布

2026-09-17 实施

安阳聚康食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳聚康食品有限公司提出。

本标准由内黄县市场监督管理局、安阳聚康食品有限公司共同起草。

本标准起草人：袁红阳、陈晓宇。

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）：以谷朮粉为原料，加入生活饮用水，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、丁）、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、丁）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经食用植物油油炸，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（食用植物油）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- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -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 谷朮粉应符合 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- δ -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 ϵ -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。
- 2.1.295'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.30D-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	取样品适量,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;即食产品用温开水漱口,品尝其滋味
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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
^b 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，加入生活饮用水，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、丁）、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、丁）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经食用植物油油炸，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（食用植物油）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- δ -内酯、碳酸氢钠、 ϵ -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。

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。

安阳聚康食品有限公司