



410343S-2026



河南田掌柜食品有限公司企业标准

Q/HTS 0001S-2026

# 面筋制品

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南田掌柜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南田掌柜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：田秀梅。

本标准自发布实施之日起替代 Q/HTS 0001S-2024（备案号：412179S-2024）。

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，按比例加入小麦粉（添加或不添加）、大豆粉（添加或不添加）、大豆分离蛋白（添加或不添加）、大豆拉丝蛋白（添加或不添加）、低温食用豆粕（添加或不添加）、食用淀粉（添加或不添加）、木薯淀粉（添加或不添加）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、鸡蛋（添加或不添加），经加水、成型、熟制（水煮、大豆油油炸、烤制、卤制中的一种或几种）】为原料，拌入或不拌入食用盐、白砂糖、大豆油、辣椒油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、孜然、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、姜粉、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或几种】、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（添加或不添加）、花生碎（添加或不添加）、酵母抽提物（添加或不添加）、芝麻酱（添加或不添加）、花生酱（添加或不添加）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、剁椒鱼头风味香精、黑鸭风味香精、麻辣风味香精、柠檬风味香精，酸辣风味香精中的一种或几种）、咸味粉状香精或者膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、龙虾风味香精、黑鸭风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精、鱼味香精、螺蛳味香精、烧烤风味香精、臭干子风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入酿造酱油、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、食品用香精（含辣椒油树脂）、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（清洗、切块）、金针菇（鲜金针菇经清洗、煮制）、酸笋、酸豆角、海带（清洗、分切）、鸡肉（解冻、清洗，煮制）、猪脆骨（经清洗、切制、清水煮制）、速冻肉丸（经解冻、清洗，煮熟）、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、去壳）、牛肉（经清洗、分割、清水煮制）、牛肉松、鸡肉松、猪肉松、柠檬（清洗、分割、切丝、切片、切丁）、山药粉、花生、花生碎、枸杞中的一种或多种，经包装（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。

根据配料不同可分为：麻辣味面筋制品、孜然味面筋制品、烧烤味面筋制品、黑鸭味面筋制品、藤椒味面筋制品、龙虾味面筋制品、香辣味面筋制品、山药味面筋制品、花生味面筋制品、牛肉味面筋制品、鸡肉味面筋制品、五香味面筋制品、酱香味面筋制品、香菇味面筋制品、杏鲍菇面筋制品、菌菇味面筋制品、卤香味面筋制品、鱼香味面筋制品、剁椒鱼头味面筋制品、花椒味面筋制品、螺蛳粉味面筋制品、杏鲍菇面筋制品、竹笋面筋制品、酸笋面筋制品、酸豆角面筋制品、海带面筋制品、蔬菜面筋制品、酸菜面筋制品、鸡肉面筋制品、猪脆骨面筋制品、速冻肉丸面筋制品、鹌鹑蛋面筋制品、花生面筋制品、枸杞面筋制品、芝麻酱风味面筋制品、臭干子风味面筋制品、柠檬风味面筋制品，肉松风味面筋

制品、酸辣风味面筋制品及原味面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.5 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.8 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。
- 2.1.9 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.10 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.11 咸味食用香精、咸味粉状香精和膏状香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.12 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）、丁香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.13 熟芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 辣椒油应符合 NY/T 2111 或 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.18 花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.20 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 杏鲍菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 猪脆骨、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.23 鹌鹑蛋、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.25 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.26 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.28 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.29 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.30 竹笋应洁净、卫生、无污染、无虫蛀、无霉变、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.31 酸笋、酸豆角应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。

2.1.32 海带应符合 SC/T 3202 的规定。

2.1.33 速冻肉丸应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.34 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。

2.1.35 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.36D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。

2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.38 外购面筋胚应符合 GB 2711 的规定。

2.1.39 大豆分离蛋白、大豆拉丝蛋白应符合 GB/T 20371 的规定。

2.1.40 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。

2.1.41 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.42 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.43 牛肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.44 牛肉松、鸡肉松、猪肉松应符合 GB/T 23968 的规定。

2.1.45 柠檬应符合 GB/T 29370 的规定。

2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 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	具有本品应有的性状	取样品取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4	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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5	GB 5009.22
*铅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	
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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注： <sup>a</sup> 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 规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、食用盐、大肠群菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购面筋胚或自制面筋胚【以谷朊粉为主要原料，按比例加入小麦粉（添加或不添加）、大豆粉（添加或不添加）、大豆分离蛋白（添加或不添加）、大豆拉丝蛋白（添加或不添加）、低温食用豆粕（添加或不添加）、食用淀粉（添加或不添加）、木薯淀粉（添加或不添加）、生活饮用水、食用盐（添加或不添加）、鸡蛋（添加或不添加），经加水、成型、熟制（水煮、大豆油油炸、烤制、卤制中的一种或几种）】为原料，拌入或不拌入食用盐、白砂糖、大豆油、辣椒油、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、八角、孜然、桂皮、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、姜粉、干姜、蒜粉、丁香、砂仁、白胡椒中的一种或几种】、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（添加或不添加）、花生碎（添加或不添加）、酵母抽提物（添加或不添加）、芝麻酱（添加或不添加）、花生酱（添加或不添加）、咸味食用香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、剁椒鱼头风味香精、黑鸭风味香精、麻辣风味香精、柠檬风味香精，酸辣风味香精中的一种或几种）、咸味粉状香精或者膏状香精（牛肉风味香精、鸡肉风味香精、龙虾风味香精、黑鸭风味香精、酱香风味香精、麻辣风味香精、鱼味香精、螺蛳味香精、烧烤风味香精、臭干子风味香精中的一种或几种）中的一种或几种，加入或不加入酿造酱油、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、食品用香精（含辣椒油树脂）、香菇（干香菇经清洗、切制、清水煮熟）、杏鲍菇（鲜杏鲍菇经清洗、切制、清水煮制）、竹笋（清洗、切块）、金针菇（鲜金针菇经清洗、煮制）、酸笋、酸豆角、海带（清洗、分切）、鸡肉（解冻、清洗，煮制）、猪脆骨（经清洗、切制、清水煮制）、速冻肉丸（经解冻、清洗，煮熟）、鹌鹑蛋（鹌鹑蛋经清洗、清水煮熟、去壳）、牛肉（经清洗、分割、清水煮制）、牛肉松、鸡肉松、猪肉松、柠檬（清洗、分割、切丝、切片、切丁）、山药粉、花生、花生碎、枸杞中的一种或多种，经包装（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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。