



410305S-2026



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0001S-2026

# 面筋制品

2026-02-03 发布

2026-02-03 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘兴光。

本标准替代 Q/HHSG 0001S-2022（备案号：413292S-2022，备案日期：2022-12-1）

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。

本标准适用于以鲜（冻）面筋【或以谷朊粉为原料，加入生活饮用水，经搅拌、煮制、成型】为主要原料，加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆、芝麻、花生仁、香辛料粉【辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、高良姜粉、肉桂粉、甘草粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、草果粉、姜黄粉、月桂叶（香叶）粉、砂仁粉、芫荽粉、当归粉、香茅粉、荜拔粉、百里香粉、葱粉、蒜粉、洋葱、中的一种或几种】、食品用香精（肉味香精、肉膏香精、黑鸭味香精、麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精中的一种或几种）、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、柠檬酸、罗汉果甜苷、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的一种或多种，加入或不加入食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种，经清洗、切制、清水煮熟）、鸡汤【以鲜（冻）整鸡为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱中的几种，经熬制而成】、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）中的一种或多种，经熟制（煮制或大豆油油炸或烤制）、调配、真空包装、杀菌、冷却、外包装、加工而成的面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 鲜（或冻）面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.6 葱、姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.10 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 黄豆、芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 食品用香精、食品用香料应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.14 食用葡萄糖应符合 GB/T 20882.1 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.17 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.18 排骨粉调味料应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.19 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.20 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.21 菇精调味料应符合 SB/T 10484 的规定。
- 2.1.22 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.23 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.24 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.25 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 鲜（冻）整鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.27 香辛料粉、辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.28 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 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
容 器	密封完好，无泄漏、无胀袋	从样品中取出适量，检查容器，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、气味及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
性 状	片状、块状或具有产品应有的形状	
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸价（以脂肪计） <sup>a</sup> （KOH），mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> ，g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
a 仅适用于油炸的产品。		

## 2.4 净含量及允许短缺量

2.4.1 按照商业无菌工艺生产的产品微生物限量应按照商业无菌要求，其检验方法按照 GB 4789.26 执行。

2.4.2 非按照商业无菌工艺生产的产品微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 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 食品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

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、商业无菌（仅适用于按照商业无菌工艺生产的产品）、菌落总数（仅适用于按照非商业无菌工艺生产的产品）、大肠菌群（仅适用于按照非商业无菌工艺生产的产品）的检验的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以鲜（冻）面筋【或以谷朊粉为原料，加入生活饮用水，经搅拌、煮制、成型】为主要原料，加入大豆油、酱油、葱、姜、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠或味精、5'-呈味核苷酸二钠、黄豆、芝麻、花生仁、香辛料粉【辣椒粉、花椒粉、八角粉、桂皮粉、麻椒粉、孜然粉、小茴香粉、丁香粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、姜粉、高良姜粉、肉桂粉、甘草粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、草果粉、姜黄粉、月桂叶（香叶）粉、砂仁粉、芫荽粉、当归粉、香茅粉、荜拔粉、百里香粉、葱粉、蒜粉、洋葱、中的一种或几种】、食品用香精（肉味香精、肉膏香精、黑鸭味香精、麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精中的一种或几种）、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、酸水解植物蛋白调味液、辣椒油树脂、乙基麦芽酚、柠檬酸、罗汉果甜苷、食品用香料（大蒜油、生姜油树脂、花椒提取物、八角茴香油、小茴香油、孜然油、肉桂皮油、黑胡椒油中的一种或几种）中的一种或多种，加入或不加入食用菌（黑木耳、平菇、金针菇、银针菇、鸡腿菇、白玉菇、蟹味菇、香菇、草菇、猴头菇、杏鲍菇、茶树菇、银耳、灵芝、羊肚菌、鸡油菌、赤松茸、鹿茸菌、海鲜菇、双孢蘑菇、巴西蘑菇、口蘑、松露、牛肝菌、牛排菌、鸡枞菌、蛹虫草中的一种或几种，经清洗、切制、清水煮熟）、鸡汤【以鲜（冻）整鸡为原料，加入辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱中的几种，经熬制而成】、鹌鹑蛋（经清洗、清水煮熟、剥皮）中的一种或多种，经熟制（煮制或大豆油油炸或烤制）、调配、真空包装、杀菌、冷却、外包装、加工而成的面筋制品。

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》和 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。