



412680S-2017



卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司企业标准

Q/WXR 0002S-2017

风味素肉（面筋制品）

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜家有。

H N

Q B

风味素肉（面筋制品）

1 范围

本标准规定了风味素肉（面筋制品）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入水，经调配、熟制、定型，加入鸡油或牛油、大豆色拉油、鸡精、木耳（清洗、切丁）、香菇（清洗、切丁）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、孜然、辣椒，经配料、混合、装袋、灭菌、包装加工而成的风味素肉（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 鸡油、牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.4 大豆色拉油应符合 GB/T 17756 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.6 木耳、香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.9 孜然应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合 GB/T 10465 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	片状或块状或球状或条状	从样品中取出 1 份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	黄色至棕褐色	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，咸香适口，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	≤ 30.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 * (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
* 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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	100	1000	GB 4789.10 第二法
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

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 污染物残留限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官、净含量及允许短缺量、水分、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

风味素肉（面筋制品）是以谷朊粉为原料，加入水，经调配、熟制、定型，加入鸡油或牛油、大豆色拉油、鸡精、木耳（清洗、切丁）、香菇（清洗、切丁）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、孜然、辣椒，经配料、混合、装袋、灭菌、包装加工而成的。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

卫辉市世魁清真肉制品有限责任公司
2017年10月18日