



411356S-2017



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0001S-2017

素肉（面筋制品）

2017-06-19 发布

2017-06-19 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

H N

Q B

素肉（面筋制品）

1 范围

本标准规定了素肉（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，经加水搅拌，制成面筋，然后脱水、煮制、成型、调味（葱、姜、辣椒、大豆油、酱油、花椒、八角、桂皮、食用盐、味精）、加或不加配料（香菇（熟制切块）、杏鲍菇（熟制切块）、鸡汤（整鸡熬制）、鹌鹑蛋（煮熟剥皮））、真空包装、杀菌、冷却、外包装而成的素肉（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 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.4 姜应符合 SB/T 10160 的规定。
- 2.1.5 辣椒应符合 GB 10465 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.7 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.13 香菇应符合 GH/T 1013、NY/T 1061 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 整鸡应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋应符合 GB 2749 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 | 香菇素排 | 块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | 从样品中取出适量，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。 |
| | 烤麸素肉 | 块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | |
| | 杏鲍菇素肉 | 卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | |
| | 鸡汁素肠 | 卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | |
| | 菌菇素鸡 | 卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | |
| | 鹌鹑蛋素肠 | 卷状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑 | |
| 色泽 | | 呈淡棕黄色至棕褐色，表面呈油亮 | |
| 气味、滋味 | | 具有各产品应有的气味和滋味，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 | ≤ 10 | GB 5009.3 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 18 | GB 5009.5 |
| 酸价(以脂肪计), (KOH) mg/g | ≤ 4.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 食用盐(以氯化钠计), g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 | | |

2.4 微生物指标

微生物指标应符合商业无菌的要求。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

编制说明

素肉（面筋制品）是以谷朊粉为原料，经加水搅拌，制成面筋，然后脱水、煮制、成型、调味（葱、姜、辣椒、大豆油、酱油、花椒、八角、桂皮、食用盐、味精）、加或不加配料（香菇（熟制切块）、杏鲍菇（熟制切块）、鸡汤（整鸡熬制）、鹌鹑蛋（煮熟剥皮））、真空包装、杀菌、冷却、外包装而成的素肉（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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了素肉（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。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。

滑县宏益食品罐头有限责任公司

2017年05月23日