



411987S-2017



滑县东辉食品有限责任公司企业标准

Q/HDHS 0001S-2017

---

# 素肉（面筋制品）

2017-08-28 发布

2017-08-28 实施

---

滑县东辉食品有限责任公司 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。

本标准由滑县东辉食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：牛连让。

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 生产用水应符合 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 和 GB 2716 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
	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	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。
	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	≤	20	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

\*该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，检测方法应符合 GB 4789.26 的规定。

### 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的要求。

### 2.7 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 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、食用盐、商业无菌；型式检验按国家有关规定执行。

## 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。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。

滑县东辉食品有限责任公司

2017年07月27日