



413421S-2018



河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司企业标准

Q/HYL 0038S-2018

---

# 红焖烤麸

2018-11-12 发布

2018-11-12 实施

---

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司提出并起草。

本标准起草人：杨建营、张志军。

H N

Q B

# 红焖烤麸

## 1 范围

本标准规定了红焖烤麸的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以烤麸（面筋）（经清洗、切块、大豆色拉油炸制）、黄豆（经拣选、清洗、浸泡、煮制）为主要原料，配以八角（经整理）、花椒、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、食用盐、谷氨酸钠（味精）、鸡精、白胡椒（经拣选、粉碎）、汤料（猪肉、鸡肉熬制而成），经装碗、封口、高温灭菌、冷却、包装而成的红焖烤麸。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 面筋应符合GB 2711的规定。
- 2.1.2 黄豆应符合GB 1352的规定。
- 2.1.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.4 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.5 葱应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 姜应符合 NY/T 1193 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 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡精应符合SB/T 10371的规定。
- 2.1.10 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 猪肉应符合 GB 2707 和 GB 9959.1 的规定。
- 2.1.13 鸡肉应符合 GB 16869 和 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 大豆色拉油应符合 GB 2716 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	块状	将样品 1 袋置于清洁干燥的白瓷盘中,用目测检查性状、杂质、色泽;嗅其气味,温水漱口后品其滋味。
色 泽	微黄色	
气、滋味	具有红焖烤麸和佐料应有的气、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
固形物, %	≥	60	GB/T 10786
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	2.5	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
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合罐头食品商业无菌的规定,检验方法按 GB 4789.26 的规定执行。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8950 的规定。

### 2.7 其它要求

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国家相关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为:感官要求、食用盐、净含量及允许短缺量、商业无菌的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

红焖烤麸是以烤麸（面筋）（经清洗、切块、大豆色拉油炸制）、黄豆（经拣选、清洗、浸泡、煮制）为主要原料，配以八角（经整理）、花椒、葱（经拣选、清洗、切段）、姜（经拣选、清洗、切片）、食用盐、谷氨酸氨（味精）、鸡精、白胡椒（经拣选、粉碎）、汤料（猪肉、鸡肉熬制而成），经装碗、封口、高温灭菌、冷却、包装而成。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》有关规定，参照 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》制订本企业标准，作为组织生产、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。

河南友谊旅业股份有限公司月旺食品分公司