



413628S-2018



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）

2018-12-05 发布

2018-12-05 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。

本标准自发布之日起替代 Q/HHSG 0001S-2018(备案号：411356S-2017, 2017-06-19 发布实施)。

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、检验方法、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/T 30382 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	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 8	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 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求，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 JJF 1070 的规定。

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、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。

HN

QB

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县宏益食品罐头有限责任公司