



412403S-2018



滑县忠财食品有限公司企业标准

Q/HZS 0001S-2018

---

# 烤麸素肉（面筋制品）

2018-08-13 发布

2018-08-13 实施

---

滑县忠财食品有限公司 发布

# 前 言

本标准自实施之日起代替 Q/HZS 0001S-2015。

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》的要求编写。

本标准由滑县忠财食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王江飞。

H N

Q B

# 烤麸素肉

## 1 范围

本标准规定了烤麸素肉的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以烤麸（面筋）为原料，经加水蒸煮、加入大豆油、食用盐、酱油、白砂糖、味精经调味、装袋，密封、杀菌制成的烤麸素肉。

## 2 要求

### 2.1 原辅材料

- 2.1.1 烤麸应符合 GB 2711 的要求。
- 2.1.2 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的要求。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的要求。
- 2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的要求。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的要求。
- 2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的要求。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	烤麸呈淡棕黄色至棕褐色，表面尚油亮	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
组织形态	烤麸呈不规则块状，配料搭配均匀；允许有不超过 15%的碎屑	
滋味、气味	具有烤麸素肉应有的气味、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 NaCl 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

#### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合商业无菌的要求。按 GB 4789.26 规定的方法检验。

#### 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、商业无菌。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

烤麸素肉以烤麸（面筋）为原料，经加水蒸煮、加入大豆油、食用盐、酱油、白砂糖、味精经调味、装袋，密封、杀菌制成的烤麸素肉。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《其他粮食加工品（谷物粉类制成品）生产许可要求》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 的规定。

H N

滑县忠财食品有限公司

Q B