



410770S-2026



河南冠淇食品有限公司企业标准

Q/HGQS 0002S-2026

速冻面筋制品

2026-04-07 发布

2026-04-07 实施

河南冠淇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南冠淇食品有限公司提出。

本标准由河南冠淇食品有限公司、浚县公共检验检测中心起草。

本标准主要起草人：王红军、岳宗阳。

H N

Q B

前 言

本标准由河南冠淇食品有限公司提出。

本标准由河南冠淇食品有限公司、浚县公共检验检测中心起草。

本标准主要起草人：王红军、岳宗阳。

H N

Q B

速冻面筋制品

1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）或卤制{水、食用盐，加入酱油、食用植物油、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种}，添加或不添加碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的即食或非即食速冻面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 面筋制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.9 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.10 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.16 食品用香料应符合 GB 29938 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋,将本品倒入一洁净白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质,嗅其气味,熟制后,以温开水漱口,品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 5.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸产品)	GB 5009.227

*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b , CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 仅适用于即食产品。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数（仅限即食产品）、大肠菌群（仅限即食产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面筋为原料，经分切或不分切、油炸（食用植物油）或卤制{水、食用盐，加入酱油、食用植物油、香辛料、白芷、陈皮、鸡精调味料、味精、复合调味料中的几种}，添加或不添加碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、D-异抗坏血酸钠、谷氨酸钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经冷却、包装或不包装、速冻、加工包装而成的即食或非即食速冻面筋制品。

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 2712《食品安全国家标准 面筋制品》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南冠淇食品有限公司