

受理号：223377S-2021

[新模板标记勿删]

Q/JYYH

吉林省雅丫麻辣哈哈食品有限公司企业标准

Q/JYYH0013S-2021

卤制面筋

2021-09-02 发布

2021-09-02 实施

吉林省雅丫麻辣哈哈食品有限公司 发布

卤制面筋

1 范围

本标准适用于以面筋为原料，添加食用盐、味精、鸡精调味料、绵白糖、植物油、香辛料，经浸泡、煮制、卤制等工艺，加工制成酱卤肉制品类的卤制面筋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB/T 1445	绵白糖
GB 2711	食品安全国家标准 面筋制品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
SB/T 10371	鸡精调味料
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令第75号（2005） 定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009） 食品标识管理规定

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可证管理等方面的规定。

- 3.1.1 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 3.1.4 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.5 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。

3.2 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
色泽	黄褐色	取试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下目测色泽、形态、用嗅觉鉴别气味，用口感品尝滋味
组织形态	形态完整、薄厚均匀	
滋、气味	鲜香、咸淡适口，无其它异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤ 70	GB 5009.3
食盐（以NaCl计），%	≤ 4	GB 5009.44

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.9	GB 5009.12

3.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
-----	-----------------------	------

表 4 续 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, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
^a 样品的采样及处理按GB 4789. 1执行。					
致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)				
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789. 10 第二法
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可以接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。					

4 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号 (2005) 的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格, 附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括: 感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、标志、包装。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验:

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- (2) 原辅料质量出现大的波动时;
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从每批生产中随机抽取 2kg 做为检样。致病菌抽样按 GB 4789. 1 规定。

6.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有 2 项 (含 2 项) 以上不合格时, 则判该批产品不合格; 如有 1 项不合

格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

污染物、微生物、致病菌一次检验不合格则为不合格，不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

7.1 标签式样

食品名称：卤制面筋

配料表：面筋、食用盐、味精、鸡精调味料、绵白糖、植物油、香辛料

净含量/规格：g/袋；按生产实际标注

生产者的名称、地址和联系方式：吉林省雅丫麻辣哈哈食品有限公司；净月经济开发区金城街 1588 号；40008187777

生产日期和保质期：见包装袋封口处；常温下散装为 3~4 天，抽真空包装 0℃~15℃90 天
贮存条件：常温

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/JYYH0013S

7.2 营养成分表

应符合表 5 的规定。

表 5 营养成分表

项 目	每 100 克 (g)	NRV%
能量	496 千焦 (kJ)	6%
蛋白质	0.8 克 (g)	1%
脂肪	8.9 克 (g)	15%
碳水化合物	9.0 克 (g)	3%
钠	343 毫克 (mg)	17%

8 包装

包装袋选用复合塑料袋，应符合 GB 4806.7 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

产品应采用清洁、卫生的车辆运输，不得雨淋日晒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

10 贮存

产品贮存于阴凉、通风、干燥的库房内，严禁与有毒、有害、有异味的物品同贮。

11 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，常温下散装为 3~4 天，抽真空包装 0℃~15℃为 90 天。

标准文件