

卤制面筋标准编制说明

企业名称：吉林省雅丫麻辣哈哈食品有限公司

标准名称：卤制面筋

标准编号：Q/JYYH0013S-2021

一、标准制品概况

经市场调研、走访，将面筋加上各种调味料，卤制后，作为餐桌上或休闲小吃，深受广大消费者欢迎。

公司技术研发部门开发了以面筋为原料，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，加工制成开袋即食的酱卤肉制品类的卤制面筋。

标准制定的原则依据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》规定，制定企业标准，作为组织生产、质量检验的依据。

二、产品的特性

卤制面筋是以面筋为原料，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，加工制成的。

三、标准指标、试验方法、要求的确定依据

标准指标：

按产品配比，确定了：水分 \leq 70%、食盐 \leq 4%。

根据 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量中的规定，确定了：

铅 \leq 0.9mg/kg。

根据 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品中的规定，确定了菌落总数、大肠菌群的限量。

根据 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量中的规定，确定了沙门氏菌、金黄色葡萄球菌的限量。

试验方法：

水分按 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

食用盐按 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

铅按 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

菌落总数按 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

大肠菌群按 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

沙门氏菌按 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

金黄色葡萄球菌按 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

要求的确定依据：

水分、食盐是产品固有

铅按 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

菌落总数、大肠菌群按 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品（开袋即食产品）

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

四、 与国家标准对比

污染物限量，国标铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ，企标铅 $\leq 0.9\text{mg/kg}$ ，此项严于国家标准。

吉林省雅丫麻辣哈哈食品有限公司

2021年09月02日