

上海清美绿色食品（集团）有限公司企业标准

Q/BBAJ0007S-2018

熟食面筋制品

2018-09-10 发布

2018-11-10 实施

上海清美绿色食品（集团）有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，本企业参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》等标准制定了上海市食品安全企业标准《熟食面筋制品》。

本标准采用 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准由上海清美绿色食品（集团）有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张慧、张凡芝。

本标准所替代标准的历次版本：Q/BBAJ0007S-2017。

本标准著作权归清美（集团）公司所有，未经许可，不得转载！

熟食面筋制品

1 范围

本标准规定了熟食面筋制品的范围、产品分类、技术要求、生产加工过程、检验规则和标签、包装、运输和储存要求。

本标准适用于以面筋制品（油面筋、水面筋、烤麸等）为主要原料，添加水、木耳、黄花菜、香菇、花生仁、食盐、味精、白砂糖、酱油、鸡精调味料、香辛料等中的一种或多种，经烧煮、冷却、包装、杀菌等工艺加工而成即食的熟食面筋制品。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB/T 1532 花生

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6192 黑木耳

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7949 黄花菜

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

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 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

GB/T 1031 香菇

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

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009） 《食品标识管理规定》

3 产品分类

根据使用的主要原料不同，可分为油面筋类熟食面筋制品如什锦素肉、水面筋类熟食面筋制品如红烧素肉丝、烤麸类熟食面筋制品如四鲜烤麸。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

产品中所使用的原料、辅料应符合相应的安全标准和/或相关规定。如食品原辅料为实施生产许可证管理的产品，应选用已获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见的外来异物	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
蛋白质（g/100g） \geq	12.0	GB 5009.5
水分（g/100g） \leq	78.0	GB 5009.3

4.4 微生物限量

应符合 GB 2711 的规定。

4.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证或出厂检验单方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量。

6.2 定期检验

水分、蛋白质检验每 10 天不少于一次，大肠菌群每 3 天不少于一次。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管机构提出要求时；
- e) 长期停产后重新恢复生产时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

以同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

从产品中随机抽取 8 个样品，其中 2 个作感官、理化，5 个微生物检验，1 个留样备用。

6.6 判定规则

检验结果不符合本标准要求时，使用备检样品对不合格项目进行复检（微生物指标不合格时不得复检），复检结果符合本标准要求则判定为合格；如复检结果仍不符合标准要求，则该批产品判定为不合格。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令 123 号（2009）《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品出厂包装材料应符合相应国家标准的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。包装应整齐美观、封口严密、无破损。

7.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，符合 10℃ 以下冷藏要求。

7.4 贮存

7.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

7.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

7.4.3 产品应在 0℃-10℃ 贮藏、销售。

7.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期为：0℃-10℃ 保质期 5 天，11℃-20℃ 保质期 3 天。