



416640S-2020



鄆城区黑龙潭镇可香食品厂企业标准

Q/YHS 0001S-2020

面筋

2020-10-22 发布

2020-10-22 实施

鄆城区黑龙潭镇可香食品厂 发布

前 言

本标准由鄆城区黑龙潭镇可香食品厂提出。

本标准由漯河市质量技术监督中心和鄆城区黑龙潭镇可香食品厂共同起草。

本标准主要起草人：吕孝谦，陈志强，刘民强。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉、食用盐、生活饮用水为原料，经配料、搅面、分块、蒸煮、切花、穿串（竹签或木签）或不穿串、速冻、包装而成的非即食面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 木签应符合 GB/T 19790.1 的规定。
- 2.1.5 竹签应符合 GB/T 19790.2 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	取适量样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 75	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：铅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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

^a采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。

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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、水分。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以谷朊粉、食用盐、生活饮用水为原料，经配料、搅面、分块、蒸煮、切花、穿串（竹签或木签）或不穿串、速冻、包装而成的非即食面筋。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 2711《食品安全国家标准 面筋》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郾城区黑龙潭镇可香食品厂

H N

Q B