



417084S-2020



洛阳兔耳朵食品有限公司企业标准

Q/LTS 0002S-2020

面筋制品

2020-12-17 发布

2020-12-17 实施

洛阳兔耳朵食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则要求编写。

本标准由洛阳兔耳朵食品有限公司提出。

本标准起草单位：洛阳兔耳朵食品有限公司。

本标准主要起草人：李任龙。

本标准自发布之日起替代 Q/LTS 0002S-2020(备案号：415919S-2020)。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、豆粉（黑豆、绿豆、红豆、豌豆中的一种经磨粉），经搅拌和面、分块、挤压、加热成型或在热大豆油中加热定型、冷却、真空包装、冷冻、包装而成的非即食面筋制品。

根据原辅料不同，产品分为面筋皮、黑豆面筋皮、绿豆面筋皮、红豆面筋皮、豌豆面筋皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黑豆、绿豆、红豆、豌豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	具有本品应有的性状	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，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	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，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
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*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
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
食用盐 ^b (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于在热大豆油中加热定型的产品。			
b 仅适用于添加食用盐的产品。			

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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、酸价 (仅适用于在热大豆油中加热定型的产品)、过氧化值 (仅适用于在热大豆油中加热定型的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、豆粉（黑豆、绿豆、红豆、豌豆中的一种经磨粉），经搅拌和面、分块、挤压、加热成型或在热大豆油中加热定型、冷却、真空包装、冷冻、包装而成的非即食面筋制品。

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 2711《食品安全国家标准 面筋制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳兔耳朵食品有限公司

H N

Q B