



412563S-2021



卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂企业标准

Q/WCHS 0001S-2021

面筋制品

2021-10-22 发布

2021-10-22 实施

卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂提出并起草。

本标准起草人：王建新。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、小麦淀粉、黄豆粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、魔芋粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化、切制成型、包装加工而成的非即食面筋制品。

根据辅料的不同将产品分为不同种类：面筋片（丝、条、块）、小麦粉面筋、黄豆粉面筋、红薯粉面筋、马铃薯粉面筋、复合面筋。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 黄豆粉应符合 GB 2715 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	固态，具有本品应有的形状	取样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应具有的色泽	
气、 滋 味	具有产品特有气味和滋味，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	≤	20	GB 5009. 3
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0. 2	GB 5009. 11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5. 0	GB 5009. 22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分的检验。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，辅以或不辅以小麦粉、小麦淀粉、黄豆粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用大豆油、魔芋粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、挤压膨化、切制成型、包装加工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。

卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂