



412696S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0026S-2021

---

# 面筋泡

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

---

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N

Q B

# 面筋泡

## 1 范围

本标准规定了面筋泡的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，经加工去除淀粉后制成的湿面筋；或以谷朊粉加水制成的湿面筋为原料，经切制成型、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种球状非即食油炸食品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 水应符合 GB 5749 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	球状或近似球状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气、滋味	
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
蛋白质, g/100g	$\geq$ 10	GB 5009.5
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	$\leq$ 3.0	GB 5009.229
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	$\leq$ 20	GB 5009.230
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.15	GB 5009.12

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 <sup>a</sup> 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	$10^2$	$10^3$	GB 4789.10

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经加工去除淀粉后制成的湿面筋；或以谷朊粉加水制成的湿面筋为原料，经切制成型、植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油中的一种）炸制、冷却、包装的工艺制成的一种球状非即食油炸食品。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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B