



413259S-2021



新乡市万丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0006S-2021

食用面筋

2021-12-24 发布

2021-12-24 实施

新乡市万丰食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市万丰食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭杰、张泽梅、闫玉红。

H N

Q B

食用面筋

1 范围

本标准规定了食用面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以面筋为原料，经卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或油炸（大豆油）、调味（辣椒粉）、包装、杀菌加工而成的即食食用面筋。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.8 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.9 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 桂皮、陈皮、小茴香应符合 GB/T 15691 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
组织形态	具有该品种应有的组织形态	将样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、组织形态及杂质，然后嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该品种应有的正常色泽	
气、滋味	咸淡适中，具有该产品特有的气、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, %	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度(干基), °T	≤ 4.0	GB 5009.239
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于油炸工艺的产品检验。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
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
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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

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、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关

规定执行。

H N

Q B

编制说明

食用面筋是以谷朊粉为原料，添加生活饮用水，经搅拌、蒸煮、成型、冷却或以面筋为原料，经卤制[生活饮用水、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精）、花椒、桂皮、八角、丁香、陈皮、小茴香]或油炸（大豆油）、调味（辣椒粉）、包装、杀菌加工而成的即食食用面筋。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 2712《食品安全国家标准 面筋制品》的要求制订了本企业标准，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。

H N

新乡市万丰食品有限公司

Q B