



413052S-2021



内黄县三瑞冷冻食品厂企业标准

Q/NSS 0001S-2021

速冻面筋制品

2021-12-09 发布

2021-12-09 实施

内黄县三瑞冷冻食品厂 发布

前 言

本标准由内黄县三瑞冷冻食品厂提出。

本标准起草单位：内黄县三瑞冷冻食品厂。

本标准主要起草人：张文峰。

本标准自实施之日起代替 Q/NSS 0001S-2017。

H N
Q B

速冻面筋制品

1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以谷朊粉为原料，经食用盐、水搅拌和面，手工/机器成型、水煮定型、冷却、切花或切片、串竹签（串或不串）、速冻、包装而成的非即食产品。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 竹签采用一次性竹签，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变 无腐朽、无破裂，同时应符合 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	固体	从样品中取出 10g，倒入一洁净烧杯中，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	外呈白色或灰色	
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，咸味	
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	≤ 65	GB 5009.3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* （以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
* 该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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789. 2
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GB2762 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、菌落总数、大肠菌群的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

速冻面筋制品以谷朊粉为原料，经食用盐、水搅拌和面，手工/机器成型、水煮定型、冷却、切花或切片、串竹签（串或不串）、速冻、包装而成的非即食产品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、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。

内黄县三瑞冷冻食品厂