



410565S-2021



禹州市心成粉业有限公司企业标准

Q/YXC 0001S-2021

面筋制品

2021-03-18 发布

2021-03-18 实施

禹州市心成粉业有限公司 发布

前 言

本标准由禹州市心成粉业有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院和禹州市心成粉业有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、姚霞、马莉、杨洪丽。

本标准自发布实施日起替代 Q/YXC 0001S-2020（备案号：416094S-2020）

H N
Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、烘干或不烘干、冷却、包装而成的非即食面筋制品。

根据产品工艺不同，产品分类为：水面筋、烤麸干、面筋片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 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	具有本产品应有的性状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，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	≤ 15（烤麸干、面筋片） 75（水面筋）	GB 5009.3
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

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 ^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 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

生产加工过程的卫生要求应符合 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、烘干或不烘干、冷却、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》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。

禹州市心成粉业有限公司

H N
Q B