



411286S-2021



许昌市建安区千福喜食品有限公司企业标准

Q/XQS 0002S-2021

面筋

2021-06-15 发布

2021-06-15 实施

许昌市建安区千福喜食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市建安区千福喜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘虎。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经配料、和面、洗面、蒸煮、分切、穿串或不穿串、干燥或不干燥、包装而成的非即食面筋。

按工艺不同可分为：干面筋、湿面筋。

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。

2.2 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	具有产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	75（湿面筋）	GB 5009.3
	25（干面筋）	
酸度，mL/10g	5.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	0.4	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 ^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
^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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经配料、和面、洗面、蒸煮、分切、穿串或不穿串、干燥或不干燥、包装而成的非即食面筋。

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 2711《食品安全国家标准 面筋》制定本企业标准，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。

许昌市建安区千福喜食品有限公司

H N
Q B