



411196S-2021



新乡市新悦食品有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2021

干、湿面筋制品

2021-06-04 发布

2021-06-04 实施

新乡市新悦食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市新悦食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局，新乡市新悦食品有限公司。

本标准主要起草人：杨纪民、李勇。

H N
Q B

干、湿面筋制品

1 范围

本标准规定了干、湿面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于干面筋制品、湿面筋制品。

干面筋制品是以谷朊粉、小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐，经调粉、挤压成型、分切、冷却、包装而成的非即食干面筋制品。

湿面筋制品是以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水、经复水（谷朊粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌加工而成；或以生湿面筋（外购）经擀皮、成型、蒸煮、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食湿面筋制品。

根据添加原料不同分为：干面筋制品、湿面筋制品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 生湿面筋应符合 GB 2711 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
	干面筋制品	湿面筋制品	
性 状	片状、形状基本均匀	软固态、片状，形状基本均匀	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、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
	干面筋制品	湿面筋制品	
水分，g/100g ≤	20.0	80.0	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	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 第二法
注: 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

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

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、净含量及允许短缺量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于干面筋制品、湿面筋制品。

干面筋制品是以谷朊粉、小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐，经调粉、挤压成型、分切、冷却、包装而成的非即食干面筋制品。

湿面筋制品是以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水、经复水（谷朊粉、浸泡）、成型、蒸煮、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌加工而成；或以生湿面筋（外购）经擀皮、成型、蒸煮、冷却、分切、真空包装、杀菌或不杀菌加工而成的非即食湿面筋制品。

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》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依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市新悦食品有限公司