



411227S-2021



河南香香华夫食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

---

# 冷冻面筋

2021-06-08 发布

2021-06-08 实施

---

河南香香华夫食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南香香华夫食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董顺良。

H N

Q B

# 冷冻面筋

## 1 范围

本标准规定了冷冻面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋（或以谷朊粉为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐，经和面）为原料，经搅拌、成型、水煮定型、冷却、切花或切片、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食生制品冷冻面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 木签或竹签应采用一次性木签或竹签，应洁净、光滑、无毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 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	从样品中随机取出一袋，倒入一洁净白瓷盘中，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，解冻后品其滋味
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	≤ 75.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
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 <sup>a</sup> 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：a 样品的采样和处理按 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以湿面筋（或以谷朊粉为原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐，经和面）为原料，经搅拌、成型、水煮定型、冷却、切花或切片、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食生制品冷冻面筋。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，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南香香华夫食品有限公司