



濮阳开发区新习镇真得筋食品坊企业标准

Q/PXZS 0001S-2021

面筋制品(其他方便食品)

2021-07-12 发布

2021-07-12 实施

濮阳开发区新习镇真得筋食品坊 发布

前 言

本标准由濮阳开发区新习镇真得筋食品坊提出并起草。 本标准起草人: 王莉敏、李红强。

面筋制品 (其他方便食品)

1 范围

本标准规定了面筋制品(其他方便食品)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜(冻)面筋为原料,经解冻或不解冻、大豆油油炸、加入生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料(辣椒、花椒、麻椒、孜然、砂仁、姜、葱、八角、桂皮、小茴香、丁香、胡椒、月桂、芝麻中的几种)、食品用香精(肉味香精、海鲜味香精中的一种)、食用葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、5′-呈味核苷酸二钠中的几种调味、包装、高温灭菌、冷却、包装而成的即食面筋制品(其他方便食品)。

根据添加原料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜(冻) 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB 2716和GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 谷氨酸钠 (味精) 应符合 GB 2720和GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合 GB 13104和GB/T 317 的规定。
- 2.1.6 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880和GB 15203 的规定。
- 2.1.9 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.10 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出产品,倒入一洁净烧		
色泽	具有本品应有的色泽	杯中,自然光下用肉眼观察性状、		
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	色泽、杂质,嗅其气味,然后以温		
杂质	无肉眼可见外来杂质	开水漱口,品其滋味		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法					
水分, g/100g	\leq	70. 0	GB 5009.3					
食用盐(以 NaC1 计),%	\leq	7. 0	GB 5009.44					
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	\leq	3. 0	GB 5009. 229					
过氧化值(以脂肪计), g/100g	\leq	0. 25	GB 5009. 227					
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0. 5	GB 5009.11					
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	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 * 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	
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 样品的平样及处理按 CR 4789 1 执行						

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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值、大肠菌群。型式 检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以鲜(冻)面筋为原料,经解冻或不解冻、大豆油油炸、加入生活饮用水、食用盐、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、香辛料(辣椒、花椒、麻椒、孜然、砂仁、姜、葱、八角、桂皮、小茴香、丁香、胡椒、月桂、芝麻中的几种)、食品用香精(肉味香精、海鲜味香精中的一种)、食用葡萄糖、D-异抗坏血酸钠、5′-呈味核苷酸二钠中的几种调味、包装、高温灭菌、冷却、包装而成的即食面筋制品(其他方便食品)。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》的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。

濮阳开发区新习镇真得筋食品坊

