



411655S-2021



商丘易福食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2021

面筋制品

2021-07-20 发布

2021-07-20 实施

商丘易福食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘易福食品有限公司提出。

本标准由商丘易福食品有限公司和中检集团中原农食产品检测（河南）有限公司共同起草。

本标准主要起草人：徐蓓蓓、冯广荣、王亚南。

本标准自发布实施日起替代 Q/SYS 0001S-2021(备案号：411231S-2021)。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、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，加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、成型制成的湿面筋；或直接以湿面筋为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经搅拌、和面、成型、醒发或不醒发、蒸煮、冷却、穿串（木签或竹签）或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品。

根据性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	块状、条状、麻花状、圆柱状、片状、丝状、丁状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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	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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

即食类产品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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	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 平板计数法

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 生产过程中的卫生要求

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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、成型制成的湿面筋；或直接以湿面筋为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经搅拌、和面、成型、醒发或不醒发、蒸煮、冷却、穿串（木签或竹签）或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品。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》和 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

商丘易福食品有限公司

Q B