



411773S-2021



商丘市港宇食品有限公司企业标准

Q/SGS 0001S-2021

面筋

2021-07-30 发布

2021-07-30 实施

商丘市港宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市港宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：戚帅。

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。

本标准适用于以谷朮粉和小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经原料配比、拌粉、挤出膨化、整形切断、烘干、包装而成的非即食类面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朮粉应符合 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 生活饮用水应符合 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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) ≤	20	GB 5009. 3
灰分/(g/100g) ≤	2	GB 5009. 4
蛋白质/(g/100g) ≥	15	GB 5009. 5
酸度(干样品,中和 10g 样消耗 0. 1mol/L NaOH 溶液的毫升数) /(mg/g) ≤	4. 0	GB 5009. 239
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0. 3	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0. 4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) ≤	5	GB 5009. 22

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：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

面筋是以谷朊粉和小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经原料配比、拌粉、挤出膨化、整形切断、烘干、包装而成的非即食类面筋。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》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。

商丘市港宇食品有限公司