



412176S-2021



开封市五谷香食品有限公司企业标准

Q/KWS 0002S-2021

谷朊粉制品

2021-09-11 发布

2021-09-11 实施

开封市五谷香食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市五谷香食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市五谷香食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、刘珊珊、翟元岭。

本标准自实施日起替代 Q/KWS 0002S-2019（备案号：412683S-2019，2019-09-26 发布及实施）。

H N

Q B

谷朊粉制品

1 范围

本标准规定了谷朊粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加小麦粉、大豆分离蛋白、大豆粉、食用玉米淀粉、红小豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、挤压膨化、成型、烘干、冷却、包装加工制成的非即食谷朊粉制品。

2 原料

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 大豆分离蛋白应符合 GB 20371 的规定。

2.1.4 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用红薯淀粉应符合 GB/T 34321 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 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 |
|-------|-----------------------------|--|
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 | |
| 状态 | 具有该产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物 | |

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 | ≤ | 16.0 | GB 5009.3 |
| 酸度, mL/10g | ≤ | 4.0 | GB 5009.239 |
| 总砷(以As计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅(以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.18 | 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 | |
| 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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加小麦粉、大豆分离蛋白、大豆粉、食用玉米淀粉、红小豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经配料、混合搅拌、挤压膨化、成型、烘干、冷却、包装加工制成的非即食谷朊粉制品。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》的规定，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中使用食品添加剂的产品不涉及 GB 2760 中表 A.3 中规定的食品类别。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市五谷香食品有限公司

H N

Q B