



412253S-2021



河南盈美食品有限公司企业标准

Q/HYM 0002S-2021

谷朊粉制品

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

河南盈美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南盈美食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王彩红。

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、小麦粉为原料，加入生活饮用水，经调粉、挤压成型、干燥、包装加工而成的非即食谷朊粉制品。

2 要求

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 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	形状完整、厚薄大小均匀、片状或条状	从样品中取出50g，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，按食用方法煮熟后，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致、无霉变	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，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,%	≤ 15	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：*该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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉为原料，加入生活饮用水，经调粉、挤压成型、干燥、包装加工而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》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南盈美食品有限公司

H N

Q B