



412856S-2022



沁阳市万善食品有限公司企业标准

Q/QWS 0003S-2022

---

# 面筋

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

---

沁阳市万善食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由沁阳市万善食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张卫平、张玲玲。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加谷朊粉、食用盐、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、碳酸钠、羟丙基淀粉，经和面机搅拌均匀，蒸制、切条或不切条、冷却、包装制成的即食面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 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
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 8.0	GB 5009.239

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0	GB 5009.44
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 中的平板计数法
霉菌, CFU/g ≤	150				GB 4789.15
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

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 食品生产加工过程卫生要求

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、净含量及允许短缺量、水分。验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

面筋是以小麦粉为原料，添加谷朊粉、食用盐、小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、碳酸 钠、羟丙基淀粉、乳酸链球菌素，经和面机搅拌均匀，蒸制、切条或不切条、冷却、包装制成的即食面筋。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沁阳市万善食品有限公司