



410181S-2022



内黄县亿佳食品有限公司企业标准

Q/NYS 0002S-2022

烤麸干

2022-01-21 发布

2022-01-21 实施

内黄县亿佳食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县亿佳食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈彦强。

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的分类、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，添加或不添加食用盐，经调粉、醒发、成型、蒸制定型、切片或切块、烘干、检验、包装加工而成的非即食烤麸干。

根据产品不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状或块状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋 味	具有产品应有的气味、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	≤ 20	GB 5009.3
蛋白 质，g/100g	≥ 30.0	GB 5009.5
酸 度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

烤麸干是以谷朊粉、小麦粉为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经调粉、醒发、成型、蒸制定型、切片或切块、烘干、检验、包装加工而成的非即食烤麸干。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》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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

内黄县亿佳食品有限公司

H N

Q B