



413355S-2022



河南众胜食品有限公司企业标准

Q/HNZS 0001S-2022

食用鲜面筋

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南众胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南众胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘孟秋。

H N
Q B

食用鲜面筋

1 范围

本标准规定了食用鲜面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食食用鲜面筋。

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 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质	

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	≤ 80	GB 5009. 3
蛋白质（以干基计）, %	≥ 10	GB 5009. 5
酸度, °T	≤ 4. 0	GB 5009. 239
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食食用鲜面筋。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 面筋制品》制订本企业标准，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。

河南众胜食品有限公司

H N
Q B