



410310S-2022



项城市中骏食品有限公司企业标准

Q/XZS 0001S-2022

小麦面筋制品

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

项城市中骏食品有限公司 发布

前 言

本标准由项城市中骏食品有限公司提出。

本标准起草单位：项城市中骏食品有限公司。

本标准主要起草人：马霞、靳朋。

H N

Q B

小麦面筋制品

1 范围

本标准规定了小麦面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)为原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或几种进行混合，经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦面筋制品。

根据产品不同分为：鱼骨面筋、台湾面筋、胡辣汤面筋、素黄金、拉丝蛋白、组织蛋白、面筋串、面筋丝、豆捞筋、火锅豆筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 大豆蛋白应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 低温食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 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	鱼骨面筋	长片状、带鱼骨花纹
	台湾面筋	长片状
	胡辣汤面筋	片状
	素黄金	片状、柱状、长条状
	拉丝蛋白	片状、柱状、长条状
	组织蛋白	不规则的团状
	面筋串	串状
	面筋丝	丝状

	豆捞筋	长片状	
	火锅豆筋	长片状	
色 泽	白色、浅黄色、黄色		
气 味	具有该产品固有的气味、无异味		
滋 味	具有该产品固有的滋味		
杂 质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤ 15.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质(以干基计), g/100g	≥ 30.0	GB 5009.5
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

* 该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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、灰分、蛋白质。型式检验按国家
有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

小麦面筋制品是以谷朊粉、大豆蛋白、低温食用豆粕、淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉)为原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或几种进行混合，经高温、挤压、膨化、烘干、定型、包装加工而成的非即食小麦面筋制品。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，参照 GB 2711 《食品安全国家标准 面筋制品》制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

项城市中骏食品有限公司

