



410489S-2022



河南味思美食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2022

速冻面筋制品

2022-02-15 发布

2022-02-15 实施

河南味思美食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南味思美食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南味思美食品有限公司。

本标准主要起草人：王颖楠、王明新、郑俊敏。

H N

Q B

速冻面筋制品

1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐，经复水、搅拌、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、串签或不串签、速冻、包装而成的非即食速冻面筋制品；或以生湿面筋为主要原料，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、串签或不串签、速冻、包装而成的非即食速冻面筋制品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 竹签采用一次性竹签，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应符合 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.5 生湿面筋应符合 GB 2711 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	固态	取适量样品，置于洁净的烧杯中，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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 65	GB 5009.3
酸度, mL/mg	≤ 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

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	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
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
1. 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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以生活饮用水、食用盐，经复水、搅拌、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、串签或不串签、速冻、包装而成的非即食速冻面筋制品；或以生湿面筋为主要原料，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、串签或不串签、速冻、包装而成的非即食速冻面筋制品。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南味思美食品有限公司

Q B