



410509S-2022



睢县晨宇食品厂企业标准

Q/SCS 0002S-2022

面筋

2022-02-16 发布

2022-02-16 实施

睢县晨宇食品厂 发布

前 言

本标准由睢县晨宇食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：白传现。

H N

Q B

面筋

1 范围

本标准规定了面筋的分类、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，加入食用盐、生活饮用水，经搅拌、和面、醒面或不醒面、成型、水煮、冷却、切花或不切花、穿签（木签或竹签）或不穿签、沾酱或不沾酱[辣椒酱（外购）：以辣椒、桂皮、月桂叶、小茴香、花椒、陈皮、高良姜、鸡精、食用盐、大豆油制成]、包装而成的非即食面筋。

根据性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 辣椒酱应符合 NY/T 1070 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	块状、条状、麻花状、圆柱状、片状、丝状、丁状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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	≤ 75	GB 5009.3
*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

*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 生产过程中的卫生要求

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、水分、净含量及允许短缺量的检验。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，加入食用盐、生活饮用水，经搅拌、和面、醒面或不醒面、成型、水煮、冷却、切花或不切花、穿签（木签或竹签）或不穿签、沾酱或不沾酱[辣椒酱（外购）：以辣椒、桂皮、月桂叶、小茴香、花椒、陈皮、高良姜、鸡精、食用盐、大豆油制成]、包装而成的非即食面筋。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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

H N

睢县晨宇食品厂

Q B