



411013S-2022



内黄县井店镇筋得利烤麸加工坊企业标准

Q/NJD 0001S-2022

面筋制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

内黄县井店镇筋得利烤麸加工坊 发布

前 言

本标准由内黄县井店镇筋得利烤麸加工坊提出。

本标准起草单位：内黄县井店镇筋得利烤麸加工坊。

本标准主要起草人：刘庆军。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、烘干或不烘干、冷却、包装而成的非即食面筋制品。

根据产品工艺不同，产品分类为：水面筋、烤麸干、面筋片。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 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、块状	取本品 50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有本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	≤	15 (烤麸干、面筋片) 75 (水面筋)	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB2762。

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
注: a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行 n为同一批次产品应采集的数样品数, c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型、冷却、切制、烘干或不烘干、冷却、包装而成的非即食面筋制品。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，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。

内黄县井店镇筋得利烤麸加工坊

H N

Q B