



411380S-2022



鹤壁市千味寻食品销售有限公司企业标准

Q/HQWX 0001S-2022

烤麸

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

鹤壁市千味寻食品销售有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市千味寻食品销售有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁市千味寻食品销售有限公司。

本标准主要起草人：尚书堂。

H N

Q B

烤麸

1 范围

本标准规定了烤麸的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以湿面筋（或谷朊粉添加生活饮用水）为原料，添加小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、醒发、和面、成型、蒸制、切片或不切片、烘干、包装而成的非即食面筋制品烤麸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	呈块状或片状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质。闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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)	≤ 14.0	GB 5009.3
蛋白质/ (g/100g)	≥ 30.0	GB 5009.5
酸度/ (mL/10g)	≤ 8.0	GB 5009.239
食用盐 (以NaCl计) / (g/100g)	≤ 4.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11

注：* 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 采样方案应符合GB 4789. 1的规定。

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

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

编制说明

本标准适用于以湿面筋（或谷朊粉添加生活饮用水）为原料，添加小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、醒发、和面、成型、蒸制、切片或不切片、烘干、包装而成的非即食面筋制品烤麸。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，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。

鹤壁市千味寻食品销售有限公司

H N

Q B