



411118S-2022



安阳市麦多多食品有限公司企业标准

Q/AMDD 0002S-2022

鲜面筋

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

安阳市麦多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由安阳市麦多多食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市麦多多食品有限公司。

本标准主要起草人：李卫星。

H N

Q B

鲜面筋

1 范围

本标准规定了鲜面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食鲜面筋。

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 生活饮用水应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的气味、滋味，无异味	
状态	固体，无霉变，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	≤ 80	GB 5009.3
蛋白质（以干基计）， %	≥ 10	GB 5009.5
酸度， ° T	≤ 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
黄曲霉毒素B ₁ ， μ g/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 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 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

出厂检验项目为：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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食鲜面筋。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市麦多多食品有限公司

H N

Q B