



411871S-2022



濮阳市任氏兄弟食品有限公司企业标准

Q/PXS 0001S-2022

---

# 面筋

2022-07-14 发布

2022-07-14 实施

---

濮阳市任氏兄弟食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市任氏兄弟食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市任氏兄弟食品有限公司。

本标准主要起草人：姚晓杰、边绪超、任增善。

本标准自发布之日起代替标准：Q/PXS 0001S-2020（备案号：414603S-2020）。

H N

Q B

# 面筋

## 1 范围

本标准规定了面筋的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜面筋为原料，添加食用盐，经搅拌成型、蒸煮、切花、穿串、冷冻、包装而成的非即食面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 鲜面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有产品应有的性状	取 100g 产品，将其置于洁净无色透明的玻璃烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	淡黄色	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
蛋白质 (以干基计), g/100g	≥ 23	GB 5009.5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*铅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 1: 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; 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 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、水分的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以鲜面筋为原料，添加食用盐，经搅拌成型、蒸煮、切花、穿串、冷冻、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 面筋制品》的要求制订本企业标准，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。

濮阳市任氏兄弟食品有限公司

H N

Q B