



411726S-2022



社旗县纯原生态农业有限公司企业标准

Q/SCS 0005S-2022

面筋

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

社旗县纯原生态农业有限公司 发布

前 言

本标准由社旗县纯生态农业有限公司提出

本标准由社旗县纯生态农业有限公司共同起草。

本标准主要起草人：朱保存。

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，添加或不添加食用红薯淀粉、小麦粉，加入生活饮用水、食用盐，经搅拌（和面）、挤压、成型、煮熟、改型、串签或不串签、包装、冻藏而成的非即食面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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)	≤ 72	GB 5009.3
酸度（干样品，中和 10g 样消耗 0.1mol/L NaOH 溶液的毫升数）	≤ 4.0	GB 5009.239
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 ₁ /(μg/kg)	≤ 5	GB 5009.22

*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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：^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

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

编制说明

面筋是以谷朊粉为主要原料，添加或不添加食用红薯淀粉、小麦粉，加入生活饮用水、食用盐，经搅拌（和面）、挤压、成型、煮熟、改型、串签或不串签、包装、冻藏而成的非即食面筋。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》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。

社旗县纯原生态农业有限公司

H N

Q B