



411819S-2022



内黄县竹韵豆坊企业标准

Q/NZD 0002S-2022

面筋制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

内黄县竹韵豆坊 发布

前 言

本标准由内黄县竹韵豆坊提出并起草。

本标准主要起草人：尹爽月、武士鹏。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋（或以谷朊粉为原料，添加生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和面、醒面）为原料，经蒸制成型、冷却、切制、烘干、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：烤麸干、面筋片、面筋块/丁。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 8.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
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

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、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（或以谷朊粉为原料，添加生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和面、醒面）为原料，经蒸制成型、冷却、切制、烘干、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，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县竹韵豆坊

H N

Q B