



412097S-2022



襄城县兴世食品加工厂企业标准

Q/XXS 0001S-2022

面筋制品

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

襄城县兴世食品加工厂 发布

前 言

本标准由襄城县兴世食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：全志有。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和面、醒面、切块、缠绕、蒸制成型或水煮定型、冷却、切花、包装而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 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	具有本产品应有的性状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 75	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经和面、醒面、切块、缠绕、蒸制成型或水煮定型、冷却、切花、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，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。

襄城县兴世食品加工厂

H N

Q B