



412788S-2022



商丘市源味食品有限公司企业标准

Q/SYW 0001S-2022

# 速冻面筋

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

商丘市源味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市源味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：吴伟。

H N

Q B

# 速冻面筋

## 1 范围

本标准规定了速冻面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、加入或不加入食用盐，进行搅拌和面，然后经成型熟化、过水预冷、切段、装袋内包、速冻、外包装而成的非即食速冻面筋。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 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	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、气味及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合表 1 的规定。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的滋、气味，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
蛋白质, g/100g	≥ 8	GB 5009.5
<sup>a</sup> 食用盐（以氯化钠计）, g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加食用盐的速冻面筋。

### 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	采样方法 <sup>a</sup> 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: a 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

### 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 生产加工中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定, 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、加入或不加入食用盐，进行搅拌和面，然后经成型熟化、过水预冷、切段、装袋内包、速冻、外包装而成的非即食速冻面筋。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。

商丘市源味食品有限公司

H N

Q B