



413280S-2023



新乡市味丰食品有限公司企业标准

Q/XWFS 0001S-2023

# 速冻面筋

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

新乡市味丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市味丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李全东。

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。

本标准适用于以湿面筋(或谷朊粉添加生活饮用水)、添加或不添加食用盐、小麦粉中的一种或两种,经搅拌、成型、煮制定型、冷却、切花或不切花、穿串(木签、竹签或不锈钢签)或不穿串、速冻、包装而成的非即食速冻面筋(生制品)。

## 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 木签和竹签应采用一次性签子,应洁净、光滑、不允许有毛刺,无污染、无异味、无虫蛀、霉变、无腐朽、无破裂,同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.5 不锈钢签应符合 GB 4806.9 的规定。

2.1.6 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。

2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	固体	取适量样品,倒入一洁净白瓷盘中,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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各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	≤ 75.0	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239

注:带\*项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 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

## 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以湿面筋(或谷朊粉添加生活饮用水)、添加或不添加食用盐、小麦粉中的一种或两种,经搅拌、成型、煮制定型、冷却、切花或不切花、穿串(木签、竹签或不锈钢签)或不穿串、速冻、包装而成的非即食速冻面筋(生制品)。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,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。

H N

新乡市味丰食品有限公司

Q B