



413440S-2023



新乡市彬鸿食品有限公司企业标准

Q/XBHS 0001S-2023

食用鲜面筋

2023-10-31 发布

2023-10-31 实施

新乡市彬鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市彬鸿食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚秦有。

H N

Q B

食用鲜面筋

1 范围

本标准规定了食用鲜面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食食用鲜面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 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 | 具有产品应有的性状 | 取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、滋味，无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见的杂质 | |

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 | \leq 80 | GB 5009.3 |
| 蛋白质(以干基计), % | \geq 10 | GB 5009.5 |
| 酸度, °T | \leq 4.0 | GB 5009.239 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | \leq 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , µg/kg | \leq 5.0 | GB 5009.22 |

注: *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样品的采样和处理按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、水分、酸度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、定型或不定型、包装而成的非即食食用鲜面筋。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》制订本企业标准，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

新乡市彬鸿食品有限公司

Q B