



410078S-2023



汝州市周晟食品有限公司企业标准

Q/RZS 0002S-2023

干面筋制品

2023-01-13 发布

2023-01-13 实施

汝州市周晟食品有限公司 发布

前 言

本标准由汝州市周晟食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵现周。

本标准自发布实施之日起替代 Q/RZS 0002S-2021。

H N
Q B

干面筋制品

1 范围

本标准规定了干面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朮粉、小麦粉为原料，加入或不加入大豆粉、大豆分离蛋白、大豆粕（经粉碎）中的一种或几种，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经原辅料预处理、配料、调粉、搅拌、挤压成型、分切、冷却、烘干、冷却、包装加工而成的非即食干面筋制品。

根据原辅料及产品性状的不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 谷朮粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.3 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.4 大豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合GB 20371的规定。
- 2.1.6 大豆粕应符合GB/T 13382的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合GB 1886.1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	片状或块状或条状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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
酸度，° T	≤ 4.0	GB 5009.239

铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
*铅的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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉为原料，加入或不加入大豆粉、大豆分离蛋白、大豆粕（经粉碎）中的一种或几种，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经原辅料预处理、配料、调粉、搅拌、挤压成型、分切、冷却、烘干、冷却、包装加工而成的非即食干面筋制品。

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提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

汝州市周晟食品有限公司