



410086S-2023



开封市鸿宇食品有限公司企业标准

Q/HHYS 0001S-2023

面筋及其制品

2023-01-13 发布

2023-01-13 实施

开封市鸿宇食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市鸿宇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹现伟、周小娟。

H N
Q B

面筋及其制品

1 范围

本标准规定了面筋及其制品的产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉、湿面筋为主要原料，经预处理（筛粉或解冻），加入饮用水、小麦粉、菠菜粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中一种或几种）、高粱粉、荞麦粉、南瓜粉、菠菜粉、大麦粉、抹茶粉、胡萝卜粉、山药粉、土豆粉、黑豆粉、红薯粉、玉米粉、莜麦粉、板栗粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、鸡精调味料、谷氨酸钠、香辛料粉或颗粒（辣椒、花椒、八角、月桂、桂皮、甘草、胡椒、当归、孜然中的一种或几种）中的一种或几种，经揉制、分割、熟制成型、冷却、采用速冻工艺（或非速冻工艺）制作而成的非即食或即食的速冻（或非速冻）熟制品。

根据原料及工艺不同分为：面筋、面筋皮制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.5 植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 高粱粉、黑豆粉、玉米粉、莜麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 南瓜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

2.1.11 山药粉、土豆粉、红薯粉、板栗粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.14 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.15 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.16 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。

2.1.17 香辛料粉或颗粒（辣椒、花椒、八角、月桂、桂皮、甘草、胡椒、当归、孜然）应符合 GB/T 15691 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
色 泽	具有该产品应有的色泽	取样品 200g，放入洁净白瓷盘（或烧杯）内，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，品其滋味
气 味	具有该产品应有的气味、无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无异味	
性 状	固态，具有该产品应有的性状	
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	≤ 0.4	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

2.4.1 即食产品的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	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
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 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。					

2.4.2 非即食产品的微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 样品的采集及处理按 GB4789.1 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、大肠菌群（即食产品）。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、湿面筋为主要原料，经预处理（筛粉或解冻），加入饮用水、小麦粉、菠菜粉、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中一种或几种）、高粱粉、荞麦粉、南瓜粉、菠菜粉、大麦粉、抹茶粉、胡萝卜粉、山药粉、土豆粉、黑豆粉、红薯粉、玉米粉、苡麦粉、板栗粉、食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、鸡精调味料、谷氨酸钠、香辛料粉或颗粒（辣椒、花椒、八角、月桂、桂皮、甘草、胡椒、当归、孜然中的一种或几种）中的一种或几种，经揉制、分割、熟制成型、冷却、采用速冻工艺（或非速冻工艺）制作而成的非即食或即食的速冻（或非速冻）熟制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照 GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市鸿宇食品有限公司