



413483S-2023



安阳锦昊食品有限公司企业标准

Q/AJS 0002S-2023

# 面筋制品

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

安阳锦昊食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳锦昊食品有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：李晓磊。

H N

Q B

# 面筋制品

## 1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于复水面筋、调味面筋。

复水面筋：以干面筋为原料，经分切或不分切、水浸泡、沥干、包装、冷冻而成的非即食产品。

调味面筋：以干面筋为原料，经分切、水浸泡、沥干、卤制[水，加入植物油（食用植物调和油、大豆油、花生油、大豆色拉油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白芷、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、丁香、月桂叶、草果、小茴香、桂皮、高良姜、栀子、砂仁中的几种）]、冷却、包装加工而成的非即食产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 干面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.5 白芷应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 香辛料应符合 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取适量，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽、杂质，闻其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，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
食用盐（以NaCl计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于使用食用盐的产品）	GB 5009.44
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

注：\* 该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 <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

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于复水面筋、调味面筋。

复水面筋：以干面筋为原料，经分切或不分切、水浸泡、沥干、包装、冷冻而成的非即食产品。

调味面筋：以干面筋为原料，经分切、水浸泡、沥干、卤制[水，加入植物油（食用植物调和油、大豆油、花生油、大豆色拉油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、白芷、香辛料（花椒、八椒、肉豆蔻、丁香、月桂叶、草果、小茴香、桂皮、高良姜、栀子、砂仁中的几种）]、冷却、包装加工而成的非即食产品。

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》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。

安阳锦昊食品有限公司