



410932S-2023



内黄县双源实业有限公司企业标准

Q/NSY 0001S-2023

面筋制品

2023-04-19 发布

2023-04-19 实施

内黄县双源实业有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县双源实业有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：刘永明。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】中的一种或几种，经和面、洗面、分离、醒发、成型、蒸制、分切、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食面筋制品。

根据工艺不同，产品分类为水面筋、烤麸干、面筋片。

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。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 果蔬浆/泥/汁应符合 GB 17325 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，置于一洁净白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有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	≤ 20 (仅适用于烤麸干、面筋片)	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤ 4.0 (仅适用于水面筋)	GB 5009.239

黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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

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。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原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】中的一种或几种，经和面、洗面、分离、醒发、成型、蒸制、分切、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食面筋制品。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，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。

内黄县双源实业有限公司

H N

Q B