



410963S-2023



洛阳鑫潜发食品有限公司企业标准

Q/LXPF 0001S-2023

干面筋制品

2023-04-20 发布

2023-04-20 实施

洛阳鑫潜发食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳鑫潜发食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫潇涵、孙萌莉、严伟普。

H N
Q B

干面筋制品

1 范围

本标准规定了干面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加小麦粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐经搅拌、挤压成型、分切、冷却干燥、包装加工而成的非即食干面筋制品。

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 谷朊粉应符合 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品固有的正常色泽	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
性状	片状或块状或条状	
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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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 ^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。					

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

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

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加小麦粉，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐经搅拌、挤压成型、分切、冷却干燥、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。

洛阳鑫潜发食品有限公司

H N
Q B