



411277S-2023



柘城县晋筋香食品有限公司企业标准

Q/ZJS 0001S-2023

面筋制品

2023-05-19 发布

2023-05-19 实施

柘城县晋筋香食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县晋筋香食品有限公司提出。

本标准由柘城县晋筋香食品有限公司和范县市场监督管理局共同起草。

本标准主要起草人：姚媛媛、郭书振。

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。

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉中的几种）、食用大豆油、白砂糖、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、豆豉味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、香菇味香精、咸蛋黄味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、鱼味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水 and 面搅拌、蒸煮成型、冷却、分切或不分切、串签或不串签、调味或不调味、速冻、包装、冷冻保存加工而成的非即食面筋制品。

根据原辅料的不同分为不同产品：面筋（串、片、丝、条、块）、小麦粉面筋（串、片、丝、条、块）、黄豆粉面筋（串、片、丝、条、块）、荞麦粉面筋（串、片、丝、条、块）、黑麦粉面筋（串、片、丝、条、块）、玉米粉面筋（串、片、丝、条、块）、小米粉面筋（串、片、丝、条、块）、大米粉面筋（串、片、丝、条、块）、红薯粉面筋（串、片、丝、条、块）、马铃薯粉面筋（串、片、丝、条、块）、魔芋粉面筋（串、片、丝、条、块）、什锦面筋（串、片、丝、条、块）。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 谷朮粉应符合 GB/T 21924 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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.5 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 荞麦粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、红薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

- 2.1.9 葡萄糖浆应符合 GB/T 20882.2 的规定。
- 2.1.10 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.11 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.12 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.16 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.17 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 魔芋粉应符合 NY/T 494 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	块状、条状、片状、丝状、丁状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下 观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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
水分，g/100g ≤	20	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0	GB 5009.44
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、仅适用于添加食用盐的产品检测。		

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、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 生产过程中的卫生要求

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加食用盐、香辛料（辣椒粉、孜然粉、花椒粉、八角粉、胡椒粉、小茴香粉、麻椒粉、藤椒粉、大蒜粉、洋葱粉、桂皮粉中的几种）、食用大豆油、白砂糖、葡萄糖浆、鸡精调味料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、D-异抗坏血酸钠、食品用香精（麻辣味香精、香辣味香精、五香味香精、豆豉味香精、肉味香精、肉膏香精、奥尔良烤鸡翅味香精、鲜味香精、咸味香精、香辛型香精、蜜汁味香精、卤肉味香精、酱汁味香精、香菇味香精、咸蛋黄味香精、牛肉风味香精、鸡肉风味香精、酱香风味香精、龙虾风味香精、鱼味香精中的一种或几种）中的一种或几种，经加水 and 面搅拌、蒸煮成型、冷却、分切或不分切、串签或不串签、调味或不调味、速冻、包装、冷冻保存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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

柘城县晋筋香食品有限公司

QB