



411461S-2023



开封市王老太食品有限公司企业标准

Q/KWS 0004S-2023

油炸面筋

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

开封市王老太食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市王老太食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市王老太食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、赵玉泉、张蒙蒙、马佩佩。

H N

Q B

油炸面筋

1 范围

本标准规定了油炸面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冷冻湿面筋或鲜湿面筋为原料，经解冻（冷冻湿面筋）、分切、用大豆油油炸、冷却、包装而成的油炸面筋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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

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 平板计数法
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 食品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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冷冻湿面筋或鲜湿面筋为原料，经解冻（冷冻湿面筋）、分切、用大豆油油炸、冷却、包装而成的油炸面筋。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市王老太食品有限公司

Q B