



411479S-2023



濮阳百福食品有限公司企业标准

Q/PBS 0001S-2023

冷冻面筋

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

濮阳百福食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳百福食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘建法、张乡琪。

H N

Q B

冷冻面筋

1 范围

本标准规定了冷冻面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋为原料或以谷朊粉加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、成型制成的湿面筋为原料，加入或不加入食用盐，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 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 湿面筋应符合 GB 2711 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
性 状	块状或串状	从样品中取出 100g，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，用开水煮熟，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有该产品固有色泽	
气味、滋味	具有该产品固有的气味、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	≤ 70.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：*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	10 ²	10 ³	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 生产加工过程中的卫生要求

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。

QB

编制说明

本标准适用于以湿面筋为原料或以谷朊粉加入食用盐、生活饮用水，经调配、搅拌、成型制成的湿面筋为原料，加入或不加入食用盐，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。

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。

H N
濮阳百福食品有限公司

Q B