



411062S-2023



河南玖之香食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2023

# 面筋皮（丝、条、块）

2023-05-04 发布

2023-05-04 实施

河南玖之香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南玖之香食品有限公司提出。

本标准由河南玖之香食品有限公司起草。

本标准主要起草人：杨富杰、王通、张正红。

本标准自发布实施日起替代Q/HJS 0001S-2020（备案号：416498S-2020）。

H N

Q B

# 面筋皮（丝、条、块）

## 1 范围

本标准规定了面筋皮（丝、条、块）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水 and 面、分团、刷食用大豆油、成型、冷却、包装、速冻、外包而成的面筋皮（丝、条、块）。

根据原料的不同分为不同的品种。

## 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 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 黑麦粉应符合 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。

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

2.1.6 荞麦粉、黄豆粉、黑豆粉、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 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 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	从样品中取出 10g，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	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	≤ 75.0	GB 5009.3

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、黑麦粉、玉米粉、黄豆粉、黑豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉、果蔬粉（芒果粉、菠萝粉、榴莲粉、草莓粉、紫薯粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉中一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水、和面、分团、刷食用大豆油、成型、冷却、包装、速冻、外包而成的面筋皮（丝、条、块）。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

河南玖之香食品有限公司

Q B