



411700S-2023

商丘市筋麦村食品有限公司企业标准

Q/SJS 0001S-2023

# 面筋制品（谷物粉类制成品）

2023-06-17 发布

2023-06-17 实施

商丘市筋麦村食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由商丘市筋麦村食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘宗梅。

H N

Q B

# 面筋制品（谷物粉类制成品）

## 1 范围

本标准规定了面筋制品（谷物粉类制成品）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、加入生活饮用水、加入或不加入食用盐，进行搅拌和面、然后经成型熟化、过水预冷、切段改型，串竹签（串或不串），装袋内包、冷冻，外包装而成的非即食面筋制品（谷物粉类制成品）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 竹签采用一次性竹签，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应符合 GB/T 19790.2 中表 6、表 7 的要求。

2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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	≤ 80	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以氯化钠计), g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
<sup>a</sup> 仅适用于添加食用盐的面筋制品（谷物粉类制品）。			

#### 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	采样方法 <sup>a</sup> 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 生产加工过程的卫生要求

生产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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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主要原料，添加或不添加小麦粉、加入生活饮用水、加入或不加入食用盐，进行搅拌和面、然后经成型熟化、过水预冷、切段改型，串竹签（串或不串），装袋内包、冷冻，外包装而成的非即食面筋制品（谷物粉类制成品）。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》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。

商丘市筋麦村食品有限公司

H N  
Q B