



412185S-2023



原阳县领汇食品有限公司企业标准

Q/YLHS 0001S-2023

# 蒸面筋

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

原阳县领汇食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由原阳县领汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘志民。

H N  
Q B

# 蒸面筋

## 1 范围

本标准规定了蒸面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋（或以谷朊粉为主料，加入生活饮用水）为原料，经成型、蒸制、冷却、包装、冷藏储存的非即食面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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                                                            |
|------|-----------------|-----------------------------------------------------------------|
| 色 泽  | 具有本品应有色泽        | 从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。 |
| 性 状  | 软固态，具有本品应有的性状   |                                                                 |
| 气、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，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                   | ≤ 65   | GB 5009. 3   |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg           | ≤ 0. 4 | GB 5009. 12  |
| 酸度, ° T                      | ≤ 4. 0 | GB 5009. 239 |
| 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 | 100 | 1000 | GB 4789.10 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 |   |   |     |      |            |

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

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

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

## 编制说明

本标准适用于以湿面筋（或以谷朊粉为主料，加入生活饮用水）为原料，经成型、蒸制、冷却、包装、冷藏储存的非即食面筋制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

原阳县领汇食品有限公司

H N  
Q B