



412011S-2023



鹤壁禾佳兴食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2023

速冻面筋

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

鹤壁禾佳兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁禾佳兴食品有限公司提出。

本标准起草单位：鹤壁禾佳兴食品有限公司。

本标准主要起草人：刘肖洋。

H N
Q B

速冻面筋

1 范围

本标准规定了速冻面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面筋（或以谷朊粉、食用盐、生活饮用水为原料，经和面、醒发、成型、水煮定型、冷却）为原料，经切花(切片)或不切花(切片)、穿串（木签或竹签）或不穿串、速冻、包装而成的非即食速冻面筋（生制品）。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 木签和竹签应采用一次性签子，应洁净、光滑、不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.5 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	具有产品应有性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状和色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、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	≤ 75	GB 5009.3
*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	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
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

应符合 GB 14881 和 GB 31646 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面筋（或以谷朊粉、食用盐、生活饮用水为原料，经和面、醒发、成型、水煮定型、冷却）为原料，经切花(切片)或不切花(切片)、穿串（木签或竹签）或不穿串、速冻、包装而成的非即食速冻面筋（生制品）。

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。

鹤壁禾佳兴食品有限公司