



412569S-2023



内黄县二安镇益墨烤麸干坊企业标准

Q/NYM 0001S-2023

面筋制品

2023-08-15 发布

2023-08-15 实施

内黄县二安镇益墨烤麸干坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇益墨烤麸干坊提出和起草。

本标准主要起草人：赵超杰。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生面筋（小麦面筋）或谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经和面、醒面、成型；或以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、成型；再经分切、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食面筋制品。

根据工艺不同，产品分类为鲜面筋（湿面筋）、烤麸干、面筋片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生面筋（小麦面筋）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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于一洁净白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
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	≤ 20 (仅适用于烤麸干、面筋片)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤ 4.0 (仅适用于鲜面筋)	GB 5009.239
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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	
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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于烤麸干、面筋片）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生面筋（小麦面筋）或谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或几种，加入或不加入生活饮用水，经和面、醒面、成型；或以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经和面、洗面筋、分离、成型；再经分切、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食面筋制品。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县二安镇益墨烤麸干坊