



412445S-2023



河南泼辣姐食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2023

面筋制品

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南泼辣姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南泼辣姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李东旭。

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。

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮中的几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠中的一种或几种，经加水和面搅拌、蒸煮成型、冷却、分切或不分切、串签或不串签、调味或不调味、包装、冷冻保存加工而成的非即食面筋制品。

根据性状不同分为不同产品：面筋串、面筋片、面筋丝、面筋条、面筋块。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 谷朮粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

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

2.1.5 荞麦粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、红薯粉、马铃薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.8 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.9 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.12 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
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

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以或不辅以荞麦粉、小麦粉、黑麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、黄豆粉、魔芋粉、红薯粉、马铃薯粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、香辛料粉（辣椒、孜然、花椒、八角、胡椒、小茴香、麻椒、藤椒、大蒜、洋葱、桂皮中的几种）、食用大豆油、白砂糖、鸡精调味料、谷氨酸钠中的一种或几种，经加水和面搅拌、蒸煮成型、冷却、分切或不分切、串签或不串签、调味或不调味、包装、冷冻保存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，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。

河南泼辣姐食品有限公司