



4 12781S-2023

河南欣御坊食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2023

面筋制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南欣御坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南欣御坊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：范晓峰、付向阳。

H N
Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经洗面去除小麦淀粉；或直接以谷朊粉、水为主要原料，添加或不添加酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶中的一种或几种，制成生湿面筋，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7黄原胶应符合 GB 1886.41 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，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，无酸败，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
食用盐（以氯化钠计），g/100g ≤	4.0	GB 5009.44
*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	
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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经洗面去除小麦淀粉；或直接以谷朊粉、水为主要原料，添加或不添加酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶中的一种或几种，制成生湿面筋，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欣御坊食品有限公司