



4 12924 S-2024



河南神厚食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2024

面筋制品

2024-11-27 发布

2024-11-27 实施

河南神厚食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南神厚食品科技有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南神厚食品科技有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、王伟峰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSS 0001S-2024（备案号：410121S-2024）。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、棕榈油，加入生活饮用水，经和面、蒸制成型或水煮成型、冷却、切制、烘干、冷却、包装而成的非即食面筋制品。

或谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、棕榈油，加入生活饮用水，经和面、挤压膨化、分切、自然晾干、包装而成的非即食面筋块。

根据产品工艺不同产品分类为：烤麸干、面筋片、面筋块。

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 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 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	具有本产品应有的性状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
色泽	具有本产品应有的正常色泽	
气、滋味	具有本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	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239

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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、棕榈油，加入生活饮用水，经和面、蒸制成型或水煮成型、冷却、切制、烘干、冷却、包装而成的非即食面筋制品。

或谷朊粉为主要原料，添加或不添加小麦粉、棕榈油，加入生活饮用水，经和面、挤压膨化、分切、自然晾干、包装而成的非即食面筋块。

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。

河南神厚食品科技有限公司

H N

Q B