



413158S-2024



河南一通食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2024

面筋制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南一通食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南一通食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：韩志豪、王生红、李杰、刘杰。

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。

本标准适用于以面筋【是以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、食用盐、食品加工用酵母、碳酸氢钠、碳酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面筋、分离（或不分离）、蒸制成型或水煮定型；或以谷朊粉为原料，添加或不添加食用盐、食品加工用酵母、碳酸氢钠、碳酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型；或以湿面筋（小麦面筋）中的一种】为原料，经预处理、分切或不分切、穿串或不穿串（竹签或木签）、烘干或不烘干、大豆油油炸（或不油炸）、包装、冷冻或不冷冻等工艺加工而成的非即食面筋制品。

根据工艺不同，产品分类为：干面筋、油面筋、湿面筋。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 湿面筋应有光泽，小麦固有香气，较强弹性，无异物，应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.8 竹签、木签采用一次性竹签、木签，应洁净、光滑，不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂。

2.1.9 食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.12 复配膨松剂应符合 GB 1886.245 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	具有该产品应有的正常色泽	从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，

性 状	具有该产品应有的片状、块状、串状	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
滋味、气味	具有该产品应有的面香味、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	10 (干面筋)	GB 5009.3
	60 (湿面筋)	
	50 (油面筋)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0 (仅限油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅限油炸产品)	GB 5009.227
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定执行。

2.5 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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面筋【是以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、食用盐、食品加工用酵母、碳酸氢钠、碳酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面筋、分离（或不分离）、蒸制成型或水煮定型；或以谷朊粉为原料，添加或不添加食用盐、食品加工用酵母、碳酸氢钠、碳酸钠、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、磷酸二氢钙、单，双甘油脂肪酸酯、碳酸钙）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型；或以湿面筋（小麦面筋）中的一种】为原料，经预处理、分切或不分切、穿串或不穿串（竹签或木签）、烘干或不烘干、大豆油油炸（或不油炸）、包装、冷冻或不冷冻等工艺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。

河南一通食品有限公司

QB