



413134S-2024

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）企业标准

Q/ABC 0003S-2024

# 面筋制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：冯民生。

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。

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为主要原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸丁、面筋皮、面筋条。

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸丁、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装而成的非即食面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 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 面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5 大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，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，无哈喇味，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 (面筋制品)	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.29	GB 5009.12

酸度, °T	≤	4.0 (面筋制品)	GB 5009.239
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	3.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
注: *仅适用于使用食用盐的产品; *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 <sup>a</sup> 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
<sup>a</sup> 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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 (面筋制品)、酸度 (面筋制品)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸丁、面筋皮、面筋条。

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸丁、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装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。

安阳市北关区超红食品加工坊（个体工商户）