



413262S-2024



安阳市麦多多食品有限公司企业标准

Q/AMDD 0001S-2024

# 面筋制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

安阳市麦多多食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市麦多多食品有限公司提出并起草。

本标准起草单位：安阳市麦多多食品有限公司。

本标准主要起草人：李卫星、李月月。

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，根据产品工艺不同可分为面筋块、面筋卷。

面筋块：以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、酵母粉，经配料、打面、发酵、切块、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食面筋块。

面筋卷：以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经配料、打面、手工缠绕成卷、煮制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食面筋卷。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 鲜面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 546 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 酵母粉应符合 GB/T 20886.1 和 GB 31639 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	具有该产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味、无酸败	
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	≤ 70	GB 5009.3

酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注: * 该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	
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
注: 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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

本标准适用于面筋制品，根据产品工艺不同可分为面筋块、面筋卷。

面筋块：以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐、酵母粉，经配料、打面、发酵、切块、蒸制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食面筋块。

面筋卷：以自制鲜面筋（以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，经和面、洗面、成型制作而成）为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，经配料、打面、手工缠绕成卷、煮制、冷却、包装、冷冻或不冷冻加工而成的非即食面筋卷。

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》等标准要求制订本企业标准，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。

安阳市麦多多食品有限公司