



410663S-2024

新郑市昊祥食品有限公司企业标准

Q/XHS 0003S-2024

面筋制品

2024-02-29 发布

2024-02-29 实施

新郑市昊祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由新郑市昊祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋志良、吴银伟、马占才、祁树生、张记阳、陈东菊。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以面筋为主料，搭配或不搭配外购调味包[辣椒油包、调味酱包（动植物油含量 $\geq 10\%$ ）、调味油包、芝麻酱包、调味醋包、粉包、花生包中的一种或多种]，包装加工而成的面筋。

面筋：以小麦粉、面筋粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、羟丙基淀粉、碳酸钠中的一种或几种，经和面、醒面、洗面（以小麦粉为主原料）或不洗面、成型、熟制（蒸制或煮制）、回凉、切条（块）或不切条（块）、干燥或不干燥、包装而制成的面筋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 面筋粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 辣椒油包、调味酱包（动植物油含量 $\geq 10\%$ ）、调味油包、调味醋包、粉包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.12 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.13 花生包应符合 GB 19300 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
	面筋	调味包	
性状	具有产品应有的性状	具有各料包应有的性状	从样品中取出1袋，倒入一洁净的白瓷盘中

		状	, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味 味调味包: 分别将适量调味包样品置于洁净的白瓷盘中, 观察其色泽、性状及有无杂质, 闻其气味, 温开水漱口后, 品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	具有各料包应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味, 无异味	具有各料包应有的气、滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

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	≤ 7.0 (仅适用于干面筋)	GB 5009.3
	≤ 70.0 (仅适用于湿面筋)	
蛋白质 (以干基计), %	≥ 20.0	GB 5009.5
酸度, °T	≤ 4.0 (仅适用于面筋)	GB 5009.239
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 8.0 (仅适用于添加食用盐的面筋)	GB 5009.44
*铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18 (仅适用于未搭配料包的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (仅适用于搭配料包的产品)	
总砷 ^a (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于辣椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 【仅适用于调味酱包 (动植物油含量 ≥ 10%)、调味油包、芝麻酱包、花生包】	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 【仅适用于辣椒油包、调味酱包 (动植物油含量 ≥ 10%)、调味油包、芝麻酱包、花生包】	GB 5009.227

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 指标适用于未搭配料包的产品单独检验, 搭配料包的产品应产品与料包混合后检验。

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

	采样方案 ^a 及限量
--	-----------------------

项目	n	c	m	M	检验方法
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
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

注: a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

微生物限量适用于未搭配料包的产品单独检验, 搭配料包的产品混合后检验。

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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、净含量及允许短缺量、水分(仅限于面筋)、酸度(仅限于面筋)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面筋为主料，搭配或不搭配外购调味包[辣椒油包、调味酱包（动植物油含量 $\geq 10\%$ ）、调味油包、芝麻酱包、调味醋包、粉包、花生包中的一种或多种]，包装加工而成的面筋。

面筋：以小麦粉、面筋粉中的一种或两种为原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、羟丙基淀粉、碳酸钠中的一种或几种，经和面、醒面、洗面（以小麦粉为主原料）或不洗面、成型、熟制（蒸制或煮制）、回凉、切条（块）或不切条（块）、干燥或不干燥、包装而制成的面筋。

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》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。

新郑市昊祥食品有限公司