



411120S-2024



内黄县帅鸣食品有限公司企业标准

Q/NSM 0003S-2024

面筋制品

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

内黄县帅鸣食品有限公司 发布

前 言

本标准由内黄县帅鸣食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孙会广。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉，添加或不添加食用盐，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，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型；或生面筋（小麦面筋）（外购）为原料，再经分切或不分切、串竹签（串或不串）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、加工而成的非即食面筋制品。

根据工艺不同，产品分类为烤麸、湿面筋、干面筋、面筋片。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 竹签采用一次性竹签，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。

2.2 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘上，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味（冷冻产品需解冻后品其滋味）
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 (仅适用于烤麸、干面筋、面筋片)	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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: 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

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、水分(仅适用于烤麸、干面筋、面筋片)、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉，添加或不添加食用盐，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，加入生活饮用水，经和面、醒面、蒸制成型或水煮定型；或生面筋（小麦面筋）（外购）为原料，再经分切或不分切、串竹签（串或不串）、烘干或不烘干、包装、冷冻或不冷冻、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。

内黄县帅鸣食品有限公司