



411651S-2024

项城市绘丰食品有限公司企业标准

Q/XHF 0001S-2024

# 复配谷朊制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

项城市绘丰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由项城市绘丰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王敏。

H N

Q B

# 复配谷朊制品

## 1 范围

本标准规定了复配谷朊制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，配以适量小麦粉，添加生活饮用水，经调粉、成型、干燥、包装加工而成的非即食复配谷朊制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有产品应用的性状	取适量样品，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，食用方法煮熟后，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、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	≤ 15	GB 5009.3
蛋白质 (以干基计), %	≥ 30	GB 5009.5
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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 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。

### 2.5 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。

## 2.6 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。

## 3 检验

出厂检验项目为：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

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，配以适量小麦粉，添加生活饮用水，经调粉、成型、干燥、包装加工而成的非即食复配谷朊制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

项城市绘丰食品有限公司

H N

Q B