

Q/KYS 0003S-2025



开封豫天香食品有限公司企业标准

Q/KYS 0003S-2025

湿面筋制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

开封豫天香食品有限公司 发布

前　　言

本标准由开封豫天香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德坤。

H N

Q B

湿面筋制品

1 范围

本标准规定了湿面筋制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经和面、洗面去除小麦淀粉制成生湿面筋，或直接以谷朊粉、水为主要原料制成生湿面筋后，添加或不添加酵母、食用盐、外购复合调味料、碳酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装等工序加工而成的湿面筋制品。

根据添加的原辅料不同分为不同产品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.17 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

- 2.1.18 食用品应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.20 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.21 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.22 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.24 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.25 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.29 豆制品包应符合 GB 2712 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	
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	无正常视力可见外来杂质	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

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 ^a ， g/100g	≤ 75	GB 5009.3
酸价 ^b （以脂肪计）(KOH)， mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 ^c （以 Pb 计）， mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
磷酸盐 ^d （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

- 注1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
- 2、 a 仅适用于湿面筋制品（不包括料包）的检验。
- 3、 b 仅适用于外购调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。
- 4、 c 搭配料包的产品应将湿面筋制品与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对湿面筋进行检验。
- 5、 d 仅适用于添加了该食品添加剂的湿面筋（不包括料包）的检验。

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

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10^2	10^3	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：搭配料包的产品应将湿面筋制品与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对湿面筋进行检验。

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 其它要求

食品添加剂使用应符合 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；验证检验一周一次，验证检验增加项目：大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经和面、洗面去除小麦淀粉制成生湿面筋，或直接以谷朊粉、水为主要原料制成生湿面筋后，添加或不添加酵母、食用盐、外购复合调味料、碳酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装等工序加工而成的湿面筋制品。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，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。

开封豫天香食品有限公司