



413703S-2025



安阳市江小乐食品有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2025

# 面筋制品

2025-12-23 发布

2025-12-23 实施

安阳市江小乐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市江小乐食品有限公司提出

本标准由内黄县市场监督管理局、安阳市江小乐食品有限公司共同起草。

本标准起草人：史小飞、袁红阳、杨威威。

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、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾晒、包装而成的非即食油炸面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状或块状或具产品应有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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（面筋制品）	GB 5009. 3
酸度，° T	≤	4. 0（面筋制品）	GB 5009. 239
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3. 0（油炸产品）	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0. 25（油炸产品）	GB 5009. 227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0. 45	GB 5009. 12
*仅适用于使用食用盐的产品；			
*铅的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	
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： <sup>a</sup> 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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于计量称重的预包装食品）、水分（面筋制品）、酸度（面筋制品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朮粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾置、包装而成的非即食油炸面筋制品。

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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

安阳市江小乐食品有限公司