



413766S-2025



新乡县吴记面筋厂（个体工商户）企业标准

Q/XWJ 0002S-2025

# 面筋制品

2025-12-30 发布

2025-12-30 实施

新乡县吴记面筋厂（个体工商户） 发布

## 前 言

本标准由新乡县吴记面筋厂（个体工商户）提出并起草。

本标准起草人：吴昊。

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、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面（去除淀粉）、蒸煮定型、冷却、分切、穿串或不穿串，加入或不加入食用植物油、辣椒油、芝麻酱、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、香辛料、复合调味料、柠檬酸、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种进行调味（或不调味），包装、冷冻贮存而成的非即食面筋制品；

或以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切、穿串或不穿串，加入或不加入食用植物油、辣椒油、芝麻酱、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、香辛料、复合调味料、柠檬酸、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种进行调味（或不调味），包装、冷冻贮存而成的非即食面筋制品。

根据口味及产品性状不同可分为：面筋、面筋串、调味面筋等产品。

## 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/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB/T 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 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，同时应符合 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.11 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186、GB 2717 的规定。

2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。

2.1.14 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.16 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。

2.1.17 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.18 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.19 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.20 复合调味料应符合 GB 31644 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	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味（冷冻产品需解冻后品其滋味）
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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	采集方案 <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
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

对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、醒面、洗面（去除淀粉）、蒸煮定型、冷却、分切、穿串或不穿串，加入或不加入食用植物油、辣椒油、芝麻酱、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、香辛料、复合调味料、柠檬酸、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种进行调味（或不调味），包装、冷冻贮存而成的非即食面筋制品；

或以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切、穿串或不穿串，加入或不加入食用植物油、辣椒油、芝麻酱、食用盐、味精、酿造酱油、白砂糖、香辛料、复合调味料、柠檬酸、酵母抽提物、呈味核苷酸二钠、食品用香精、食品用香料中的一种或几种进行调味（或不调味），包装、冷冻贮存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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡县吴记面筋厂（个体工商户）

QB