



410293S-2025



鹤壁迪月食品有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2025

面筋制品

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

鹤壁迪月食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁迪月食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾义铭。

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，根据工艺不同可分为不同产品：

面筋：以谷朊粉（或湿面筋）为原料，加入或不加入小麦粉、生活饮用水、食用盐，经调粉或不调粉、醒发或不醒发、搅拌、成型、煮制或蒸制、分切（片、块、花）或不分切、串竹签或不串、包装加工而成需冷冻贮存的非即食面筋；

油炸面筋制品：以面筋为原料，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，加入食用盐、复合调味料、香辛料[辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱、蒜、洋葱]中的一种或几种，经包装、杀菌加工而成的即食面筋制品。

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 湿面筋、面筋制品应符合 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。
- 2.1.7 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 香辛料应符合 GB/T 15691 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
食用盐 ^a （以 NaCl 计），g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度，°T	≤ 4.0（面筋制品）	GB 5009.239
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（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	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3
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。 ^b 仅适用于即食产品。					

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

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、大肠菌群（即食产品）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，根据工艺不同可分为不同产品：

面筋：以谷朮粉（或湿面筋）为原料，加入或不加入小麦粉、生活饮用水、食用盐，经调粉或不调粉、醒发或不醒发、搅拌、成型、煮制或蒸制、分切（片、块、花）或不分切、串竹签或不串、包装加工而成需冷冻贮存的非即食面筋；

油炸面筋制品：以面筋为原料，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，加入食用盐、复合调味料、香辛料[辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱、蒜、洋葱]中的一种或几种，经包装、杀菌加工而成的即食面筋制品。

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，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。

鹤壁迪月食品有限公司

QB