



410010S-2025



河南川味红食品股份有限公司企业标准

Q/HCS 0007S-2025

面筋制品

2025-01-03 发布

2025-01-03 实施

河南川味红食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南川味红食品股份有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南川味红食品股份有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、张猛。

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。

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为主要原料，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、干燥、包装加工而成的非即食烤麸丁、面筋皮、面筋条、烤麸干、面筋片、面筋块。

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸丁、面筋皮、面筋条、烤麸干、面筋片、面筋块中的一种）为原料，经食用植物油（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装而成的非即食面筋制品。

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 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 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 | 具有本产品应有的性状 | 取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本产品应有的正常色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本产品应有的气味和滋味，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 |
| 食用盐 ^a (以 NaCl 计), g/100g | ≤ 5.0 | GB 5009.44 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.29 | GB 5009.12 |
| 酸度, °T | ≤ 4.0 (面筋制品) | GB 5009.239 |

| | | | |
|-------------------------------|---|-------------|-------------|
| 酸价 (KOH) (以脂肪计), 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 |
| 注: ^a 仅适用于使用食用盐的产品; | | | |
| *铅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 | |
| 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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; | | | | | |
| 注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。 | | | | | |

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度(面筋制品)。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、干燥、包装加工而成的非即食烤麸丁、面筋皮、面筋条。

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸丁、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（加入大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装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，作为组织生产，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。

河南川味红股份有限公司