



410074S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0002S-2025

# 蒸面筋

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

H N

Q B

# 蒸面筋

## 1 范围

本标准规定了蒸面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于谷朊粉、生活饮用水为原料，添加食用酵母经混合，再经分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、切块或不切块、包装加工工艺制作而成的即食蒸面筋。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用酵母应符合 GB 31639 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	块状、松软有弹性、多孔	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 65	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*该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	

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: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

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 检验规则

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度, 验证检验每周一次, 验证项目大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

本标准适用于谷朊粉、生活饮用水为原料，添加食用酵母经混合，再经分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、切块或不切块、包装加工工艺制作而成的即食蒸面筋。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。

南阳宛德福食品科技有限公司

H N

Q B