410460S-2025

商丘易福食品有限公司企业标准

Q/SYS 0002S-2025

面筋制品

2025-02-10 发布　　2025-02-10 实施

商丘易福食品有限公司 发布

前　　言

本标准由商丘易福食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王亚南。

HNQB

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经调配、搅拌、成型、醒发或不醒发、蒸或煮、冷却、穿串(木签或竹签)或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品；

或直接以湿面筋为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、和面或不和面、成型、醒发或不醒发、蒸或煮、冷却、穿串(木签或竹签)或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品。

根据性状不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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、条状、麻花状、圆柱状、片状、丝状、丁状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口,品其滋味
色　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的滋味与气味，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　≤	75	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg　≤	0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
*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	
菌落总数[b]，CFU/g	5	1	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群[b]，CFU/g	5	2	100	1000	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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限于即食类产品检测。					

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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数（即食类产品）、大肠菌群（即食类产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，经调配、搅拌、成型、醒发或不醒发、蒸或煮、冷却、穿串(木签或竹签)或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品；

或直接以湿面筋为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、碳酸钠、生活饮用水中的一种或几种，经搅拌或不搅拌、和面或不和面、成型、醒发或不醒发、蒸或煮、冷却、穿串(木签或竹签)或不穿串、速冻或不速冻、包装而成的即食或非即食面筋制品。

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》和 GB 19295 《食品安全国家标准 速冻面米制品》，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

商丘易福食品有限公司

HN QB