



410481S-2025



延津县鲜润食品有限责任公司企业标准

Q/YXR 0003S-2025

蒸面筋

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

延津县鲜润食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由延津县鲜润食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李道明。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面（去除淀粉）、蒸制或煮制、切制成型、包装、1-4℃冷藏贮存等加工而成非即食蒸面筋。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性状	软固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 80	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , 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

*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面（去除淀粉）、蒸制或煮制、切制成型、包装、1-4℃冷藏贮存等加工而成非即食蒸面筋。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，参考 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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县鲜润食品有限责任公司

H N

Q B