



410509S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0002S-2025

# 面筋

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王永堂。

H N

Q B

# 面筋

## 1 范围

本标准规定了面筋的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加水洗面生筋，加入谷朊粉混合和面，经切块或缠绕成型、蒸煮、冷却、切割、包装、杀菌而成的面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 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
性状	具有产品应有的性状	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，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，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	≤ 75	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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	

菌落总数 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行, b 菌落总数、大肠菌群指标不适用于现制现售的产品。					

## 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。

## 3 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。

## 4 检验规则

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

QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加水洗面生筋，加入谷朊粉混合和面，经切块或缠绕成型、蒸煮、冷却、切割、包装、杀菌而成的面筋。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，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。

南阳新永胜食品有限公司

H N

Q B