



410555S-2025



安阳市麦峰食品有限公司企业标准

Q/AMF 0001S-2025

# 面筋制品

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

安阳市麦峰食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市麦峰食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘刚、李博。

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。

本标准适用于以小麦粉为原料，经加水和面、洗面去除淀粉、添加酵母醒发或不醒发、蒸制或煮制、切制成型、串制或不串制（不锈钢签或竹签）、干燥或不干燥、包装、冷冻贮存或冷藏贮存或室温贮存等工艺加工而成非即食面筋制品。

根据产品工艺不同可将产品分为不同种类：湿面筋、冻面筋、烤麸、面筋串。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 竹签应符合 GB 4806.12 的规定。

2.1.5 不锈钢签应符合 GB 4806.9 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	软固态或冷冻固态或干燥固态，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	湿面筋、面筋串、冻面筋 ≤	80	GB 5009.3
	烤麸 ≤	20	
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：\*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	
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

<sup>a</sup>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、添加酵母醒发或不醒发、蒸制或煮制、切制成型、串制或不串制（不锈钢签或竹签）、干燥或不干燥、包装、冷冻贮存或冷藏贮存或室温贮存等工艺加工而成非即食面筋制品。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。

安阳市麦峰食品有限公司

H N

Q B