



410564 S-2025



安阳市开天调味品有限公司企业标准

Q/AKT 0020S-2025

# 面筋及其制品

2025-02-20 发布

2025-02-20 实施

安阳市开天调味品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市开天调味品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市开天调味品有限公司。

本标准主要起草人：王瑞华。

H N

Q B

# 面筋及其制品

## 1 范围

本标准规定了面筋及其制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于面筋及其制品，按产品不同可分为：面筋和面筋制品（油炸面筋）。

面筋：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装而成的非即食烤麸干、面筋皮、面筋条。

面筋制品：以面筋（烤麸干、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装而成的非即食面筋制品（油炸面筋）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条）应符合 GB 2711 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	从样品中取出 100g，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及有无外来杂质，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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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，%	≤ 20	GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度，°T	≤ 4.0（面筋）	GB 5009.239

酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	3.0（油炸面筋）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25（油炸面筋）	GB 5009.227
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
注1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注2：a 仅限添加食用盐的产品检验。			

## 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> 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
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

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、酸度（面筋）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面筋及其制品，按产品不同可分为：面筋和面筋制品（油炸面筋）。

面筋：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装而成的非即食烤麸干、面筋皮、面筋条。

面筋制品：以面筋（烤麸干、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装而成的非即食面筋制品（油炸面筋）。

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依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

安阳市开天调味品有限公司