



410844 S-2025



新乡市美康食品有限公司企业标准

Q/XMKS 0004S-2025

# 速冻蒸面筋

2025-03-17 发布

2025-03-17 实施

新乡市美康食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市美康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：霍瑞、李连文。

H N

Q B

# 速冻蒸面筋

## 1 范围

本标准规定了速冻蒸面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋或以谷朊粉加入生活饮用水为原料，添加或不添加小麦粉、经成型、蒸制、冷却、切块或不切块、速冻、包装而成的非即食速冻面筋。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.4 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	固态，具有本品应有的性状	
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	≤ 65	GB 5009.3
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239

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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

### 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 和 GB 31646 的规定。

### 2.7 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。

## 3 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以湿面筋或以谷朊粉加入生活饮用水为原料，添加或不添加小麦粉、经成型、蒸制、冷却、切块或不切块、速冻、包装而成的非即食速冻面筋。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 19295 《食品安全国家标准 速冻大米制品》和 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。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。

H N

新乡市美康食品有限公司

Q B