



411278S-2025



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0024S-2025

面筋制品

2025-04-28 发布

2025-04-28 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：焦阳洋、杨丹丹。

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。

本标准适用于以外采鲜面筋或自制鲜面筋（将小麦粉添加生活饮用水经和面、洗面）为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食蒸面筋。

或以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食蒸面筋。

本标准适用于以鲜面筋或自制鲜面筋（将小麦粉添加生活饮用水经和面、洗面）为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食面筋。

或以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食面筋。

根据产品工艺不同产品分类为：面筋卷、面筋蛋、烤面筋、面筋麻花、碎面筋、胡辣汤用面筋、湿面筋片、蒸面筋、全筋面筋、异型面筋。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 鲜面筋应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 复配添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.6 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有本产品应有的性状	取本品50g，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后
色泽	具有本产品应有的正常色泽	

气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
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
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 ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注：*铅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
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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外采鲜面筋或自制鲜面筋（将小麦粉添加生活饮用水经和面、洗面）为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食蒸面筋。

或以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、分块装模、醒发、蒸制、出模、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食蒸面筋。

本标准适用于以鲜面筋或自制鲜面筋（将小麦粉添加生活饮用水经和面、洗面）为主要原料，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食面筋。

或以谷朊粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、酵母粉、乳粉、碳酸钠、复配添加剂（维生素 C、乳酸钠）、食用盐中的一种和几种，经配料、搅拌混合、成型、煮制、冷却、冷冻或不冷冻、包装而成的非即食面筋。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州孔河天地食品有限公司

QB