



411485S-2025



河南省食吉乐食品有限公司企业标准

Q/HSJL 0002S-2025

速冻面筋

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

河南省食吉乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省食吉乐食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：张天强。

H N
Q B

速冻面筋

1 范围

本标准规定了速冻面筋的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面筋（或谷朊粉添加生活饮用水）、添加或不添加食用盐、小麦粉中的一种或两种，经搅拌、成型、煮制定型、冷却、切花或不切花、速冻、包装而成的非即食速冻面筋（生制品）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.5 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
性状	固体	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各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，g/100g ≤	75.0	GB 5009. 3
铅*(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.45	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 ^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
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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以湿面筋（或谷朊粉添加生活饮用水）、添加或不添加食用盐、小麦粉中的一种或两种，经搅拌、成型、煮制定型、冷却、切花或不切花、速冻、包装而成的非即食速冻面筋（生制品）。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。

河南省食吉乐食品有限公司