



411353S-2025



濮阳县海通乡勤农食品厂企业标准

Q/PQN 0001S-2025

面筋制品

2025-05-06 发布

2025-05-06 实施

濮阳县海通乡勤农食品厂 发布

前 言

本标准由濮阳县海通乡勤农食品厂提出并起草。

本标准主要起草单位：濮阳市市场监管综合行政执法支队、濮阳县海通乡勤农食品厂。

本标准主要起草人：康鹏伟、丁林峰。

H N

Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于（以生湿面筋为主要原料，添加或不添加小麦粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水）或（以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水），经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻（或先冷冻、后包装）、加工而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生湿面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘上，在自然光下用观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味（冷冻产品需解冻后品其滋味）
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	无正常视力可见的外来异物	

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
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/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

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

对于预先定量包装的产品, 其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

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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的产品)。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

编制说明

本标准适用于（以生湿面筋为主要原料，添加或不添加小麦粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水）或（以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水），经搅拌、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、穿串或不穿串、包装、冷冻或不冷冻（或先冷冻、后包装）、加工而成的非即食面筋制品。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，参照GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县海通乡勤农食品厂

H N

Q B