



411776S-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

2025-06-10 发布

2025-06-10 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、内包、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、内包、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