



411821S-2025



内黄县瑞鸽食品坊（个体工商户）企业标准

Q/NRS 0001S-2025

面筋制品

2025-06-13 发布

2025-06-13 实施

内黄县瑞鸽食品坊（个体工商户） 发布

前 言

本标准由内黄县瑞鸽食品坊（个体工商户）提出。

本标准由内黄县瑞鸽食品坊（个体工商户）、安阳市市场监管审评中心共同起草。

本标准主要起草人：王冰、黄东艳、晁社军。

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。

本标准适用于面筋制品，根据工艺不同可分为：面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装而成的非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1生产用水应符合 GB 5749 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 和 GB 2715 的规定。

2.1.4面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状或块状或具产品应有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 20（面筋制品）	GB 5009. 3
酸度，° T	≤ 4.0（面筋制品）	GB 5009. 239
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（油炸产品）	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（油炸产品）	GB 5009. 227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009. 12
*铅的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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（不适用于计量称重的预包装食品）、水分（面筋制品）、酸度（面筋制品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于面筋制品，根据工艺不同可分为：面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条中的一种）为原料，经植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油、大豆色拉油中的一种或几种）油炸，加入或不加入食用盐，经冷却、包装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，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

内黄县瑞鸽食品坊（个体工商户）