



411917S-2025



河南膳捷食品有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2025

面筋制品

2025-06-25 发布

2025-06-25 实施

河南膳捷食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南膳捷食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张卫东。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、经和面、洗面，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、食用盐、酵母中的一种或几种，经配料、搅拌混合、醒发或不醒发、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、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、食用盐、酵母中的一种或几种，经配料、搅拌混合、醒发或不醒发、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.5 酵母应符合 GB 31639 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，然后以温开水漱口，将本品冲泡，品其滋味。
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	
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 , 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
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

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、经和面、洗面，添加或不添加小麦粉、小麦淀粉、食用盐、酵母中的一种或几种，经配料、搅拌混合、醒发或不醒发、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、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、食用盐、酵母中的一种或几种，经配料、搅拌混合、醒发或不醒发、成型、蒸煮、冷却、分切或不分切、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。

河南膳捷食品有限公司