



411966S-2025



内黄县三瑞冷冻食品厂企业标准

Q/NSS 0001S-2025

速冻面筋制品

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

内黄县三瑞冷冻食品厂 发布

前 言

本标准由内黄县三瑞冷冻食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：张文峰。

本标准自实施之日起替代 Q/NSS 0001S-2021（备案号：413052S-2021）。

H N
Q B

速冻面筋制品

1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、小麦淀粉、酵母粉、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌和面、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、调味【加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料、食品用香精中的一种或几种】或不调味、穿串或不穿串、速冻、包装、加工而成的非即食速冻面筋制品。

根据所加辅料不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1谷朊粉应符合 GB/T 21924 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/T 5461 的规定。

2.1.4酵母粉应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8白砂糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.9食用葡萄糖、麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。

2.1.10味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.11香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.12酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.13鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.14酿造酱油应符合 GB 2717 的规定。

2.1.15小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.165'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.17复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.18食品用香精应符合 GB 30616 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
水分，g/100g	≤ 80	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF1070 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

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、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加或不添加小麦粉、食用盐、小麦淀粉、酵母粉、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经搅拌和面、成型、蒸煮定型、冷却、分切或不分切、调味【加入食用盐、白砂糖、食用葡萄糖、味精、香辛料粉（辣椒、花椒、八角、桂皮、麻椒、孜然、小茴香、丁香、白胡椒、黑胡椒、姜、高良姜、肉桂、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、月桂叶、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拨中的一种或几种）、麦芽糊精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、牛肉汁调味料、菇精调味料、海鲜粉调味料、酿造酱油、5'-呈味核苷酸二钠、复合调味料、食品用香精中的一种或几种】或不调味、穿串或不穿串、速冻、包装、加工而成的非即食速冻面筋制品。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。

内黄县三瑞冷冻食品厂