



412167S-2025



新乡市豫筋香食品有限公司企业标准

Q/XYJX 0002S-2025

速冻面筋

2025-07-15 发布

2025-07-15 实施

新乡市豫筋香食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市豫筋香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王亚军。

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、预成型、水煮成型、切花或不切花、（竹签或不锈钢签）穿串或不穿串、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻面筋。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 2721 和 GB 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 竹签应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB/T 19790.2 的规定。
- 2.1.8 不锈钢签应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 4806.9 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
色泽	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味
性状	冷冻固态	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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

^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

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、预成型、水煮成型、切花或不切花、（竹签或不锈钢签）穿串或不穿串、速冻、包装等工艺加工而成的非即食速冻面筋。

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，参考 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。

新乡市豫筋香食品有限公司

H

N

Q

B