



412040S-2025



郑州兴禾食品有限公司企业标准

Q/ZXHS 0003S-2025

湿面筋制品

2025-07-03 发布

2025-07-03 实施

郑州兴禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州兴禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊磊磊。

H N
Q B

湿面筋制品

1 范围

本标准规定了湿面筋制品的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经和面、洗面去除小麦淀粉制成生湿面筋，或直接以谷朊粉、水为主要原料制成生湿面筋后，添加或不添加酵母、食用盐、外购复合调味料、碳酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌、搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、食醋包中的一种或几种】、包装等工序加工而成的湿面筋制品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.12 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。

2.1.13 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。

2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。

2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。

2.1.17 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）

应符合 GB 31644 的规定。

2.1.20 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.21 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.22 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.23 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.24 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.25 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.26 食醋包应符合 GB 2719 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，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a , g/100g	≤ 75	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 ^c (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
磷酸盐 ^d (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于湿面筋制品（不包括料包）的检验。

b 仅适用于调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包的混合检验。

c 搭配料包的产品应将湿面筋制品与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对湿面筋进行检验。

d 仅适用于添加了该食品添加剂的湿面筋（不包括料包）的检验。

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	
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注：搭配料包的产品应将湿面筋制品与料包充分混合后进行检验，未搭配料包的产品仅对湿面筋进行检验。					
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

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量；验证检验一天一次，验证检验增加项目：大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加谷朊粉，经和面、洗面去除小麦淀粉制成生湿面筋，或直接以谷朊粉、水为主要原料制成生湿面筋后，添加或不添加酵母、食用盐、外购复合调味料、碳酸钠、黄原胶、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经调配、蒸制、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌、搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、食醋包中的一种或几种】、包装等工序加工而成的湿面筋制品。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，要求制订本企业标准，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。

郑州兴禾食品有限公司