



412422S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY0008S-2025

面筋制品

2025-08-11 发布

2025-08-11 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

本标准自发布实施日起替代 Q/DZSY0008S-2025，备案号 412240S-2025。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料制成的面筋制品和以谷朊粉为主要原料制成的面筋制品。

以小麦粉为主要原料制成的面筋：以小麦粉为主要原料，添加饮用水，洗面去除小麦淀粉，添加或不添加谷朊粉、酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉)、复配水分保持剂(以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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)中的一种或几种，经配料、搅拌或不搅拌、醒发成型或不醒发成型、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌制成的即食或非即食面筋制品。

以谷朊粉为主要原料制成的面筋：以谷朊粉为主要原料，添加饮用水、小麦粉、酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉)、复配水分保持剂(以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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)中的一种或几种，经配料、搅拌或不搅拌、醒发成型或不醒发成型、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌制成的即食或非即食面筋制品。

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 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 复配膨松剂、复配水分保持剂应符合 GB 26687 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 75.0	GB 5009.3
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。		

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 ^b ，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	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 b 仅限即食类产品。					

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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、水分、大肠菌群（限即食类产品）。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料制成的面筋制品和以谷朊粉为主要原料制成的面筋制品。

以小麦粉为主要原料制成的面筋：以小麦粉为主要原料，添加饮用水，洗面去除小麦淀粉，添加或不添加谷朊粉、酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉)、复配水分保持剂(以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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)中的一种或几种，经配料、搅拌或不搅拌、醒发成型或不醒发成型、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌制成的即食或非即食面筋制品。

以谷朊粉为主要原料制成的面筋：以谷朊粉为主要原料，添加饮用水、小麦粉、酵母、食用盐、碳酸钠、黄原胶、复配膨松剂(焦磷酸二氢二钠、碳酸氢钠、磷酸二氢钙、碳酸钙、葡萄糖酸- δ -内酯、淀粉)、复配水分保持剂(以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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)中的一种或几种，经配料、搅拌或不搅拌、醒发成型或不醒发成型、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌制成的即食或非即食面筋制品。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大张实业有限公司