



410925S-2026



内黄县陈福祥面制品坊企业标准

Q/NCFX 0001S-2026

# 面筋制品

2026-04-17 发布

2026-04-17 实施

内黄县陈福祥面制品坊 发布

## 前 言

本标准由内黄县陈福祥面制品坊提出

本标准由内黄县市场监督管理局、内黄县陈福祥面制品坊共同起草。

本标准起草人：刘振阁、陈鹏。

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。

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾置、包装而成的非即食油炸面筋制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 面筋制品（烤麸干、面筋皮、面筋条）应符合 GB 2711 的规定。

2.1.5 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	片状或块状或具产品应有性状	取样品 1 份，置于白瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽及杂质，嗅其气味，样品经熟制后，用温开水漱口，品尝其滋味
色 泽	淡黄色至深黄色	
气、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 20 (面筋制品)	GB 5009.3

酸度, ° T	≤	4.0 (面筋制品)	GB 5009.239
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0 (油炸产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (油炸产品)	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
° 仅适用于使用食用盐的产品;			
* 铅的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 <sup>a</sup> 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: <sup>a</sup> 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 JJF1070 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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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 (不适用于计量称重的预包装食品)、水分 (面筋制品)、酸度 (面筋制品) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面筋制品、油炸面筋制品。

面筋制品：以谷朊粉为原料，加入小麦粉、生活饮用水，加入或不加入食用盐，经调粉、醒发、蒸制、切片或切块、穿串或不穿串、干燥、包装加工而成的非即食烤麸干（串）、面筋皮、面筋条；

油炸面筋制品：以面筋制品[烤麸干（串）、面筋皮、面筋条中的一种]为原料，经植物油油炸，加入或不加入食用盐，经冷却或晾置、包装而成的非即食油炸面筋制品。

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。

本标准铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

内黄县陈福祥面制品坊