



411203S-2026



西华县颖星食品有限公司企业标准

Q/XYS 0002S-2026

谷朊粉制品

2026-05-11 发布

2026-05-11 实施

西华县颖星食品有限公司 发布

前 言

本标准由西华县颖星食品有限公司提出
本标准由西华县颖星食品有限公司起草。
本标准主要起草人：李若侗。

H N

Q B

谷朊粉制品

1 范围

本标准规定了谷朊粉制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用盐、碳酸氢钠、高粱红中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压成型、切断、包装后冷冻储存的非即食谷朊粉制品。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.5 高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的色泽	从样品中取出适量，将内容物倒入一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，自然光下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、气味，无酸败、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）	≤ 70	GB 5009.3
^a 食用盐（以 NaCl 计）/（g/100g）	≤ 4.2	GB 5009.44
*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

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加食用盐的产品。

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	
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：^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB 4789.33 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、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用盐、碳酸氢钠、高粱红中的一种或几种，添加生活饮用水，经搅拌、挤压成型、切断、包装后冷冻储存的非即食谷朊粉制品。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，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。

西华县颖星食品有限公司

H N

Q B