



412018S-2026



新乡市筋多多食品有限公司企业标准

Q/XJDD 0001S-2026

烤麸

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

新乡市筋多多食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市筋多多食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王自卫。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJDD 0001S-2020（备案号：415963S-2020）。

H N
Q B

烤麸

1 范围

本标准规定了烤麸的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于谷朊粉或湿面筋为原料，添加饮用水、小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、和面、成型、蒸制、切制、烘干、包装而成的非即食烤麸。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.1 湿面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2711 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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
性状	具有该产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽和杂质，闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无酸败	
杂质	无正常视力可见的外来异物	

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	≤ 18.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
* 该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 平板计数法
a采样方案应符合GB 4789.1的规定执行。					

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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于谷朊粉或湿面筋为原料，添加饮用水、小麦粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经调粉、和面、成型、蒸制、切制、烘干、包装而成的非即食烤麸。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。

新乡市筋多多食品有限公司