



412445S-2026



河南安良食品有限公司企业标准

Q / H A L 0 0 0 2 S - 2 0 2 6

面筋制品

2 0 2 6 - 0 8 - 2 4 发 布

2 0 2 6 - 0 8 - 2 4 实 施

河南安良食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南安良食品有限公司提出。

本标准由封丘县市场监督管理局、河南安良食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：于琰洋、潘绍凡、狄树旺、杨尧锋。

H N
Q B

面筋制品

1 范围

本标准规定了面筋制品的分类、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，经加水洗面除去淀粉浆，预成型、蒸制或水煮熟制成型、切制或不切制、包装等工艺加工而成的即食或非即食面筋制品。

根据加工工艺不同可将产品分为不同种类：即食面筋制品、非即食面筋制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 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	具有本品应有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味
性 状	软固态，具有本品应有的形状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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	≤ 80	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*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	

大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.3 中平板计数法
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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2：b 指标仅适用于即食面筋制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品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

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；验证检验一周进行一次，验证检验项目：大肠菌群（仅适用于即食型产品）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经加水洗面除去淀粉浆，预成型、蒸制或水煮熟制成型、切制或不切制、包装等工艺加工而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，参考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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南安良食品有限公司

H N
Q B