



412468S-2026



卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂企业标准

Q/WCHS 0001S-2026

面筋制品

2026-08-25 发布

2026-08-25 实施

卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂 发布

前 言

本标准由卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：王伟、王建新。

本标准自发布之日起代替 Q/WCHS 0001S-2021 备案号 412563S-2021

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。

本标准适用于以谷朊粉为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、小麦淀粉、黄豆粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用植物油、魔芋粉中的一种或几种，加入生活饮用水调粉、挤压熟化成型、切断、干燥、冷却、包装加工而成的非即食面筋制品。

根据加入辅料不同分为:不同产品。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 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，色泽均匀一致	取适量样品，置于洁净的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	固态	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 20	GB 5009. 3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 4	GB 5009. 12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
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	
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
1. a 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

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

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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以谷朮粉为主要原料，辅以或不辅以小麦粉、小麦淀粉、黄豆粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、食用植物油、魔芋粉中的一种或几种，加入生活饮用水调粉、挤压熟化成型、切断、干燥、冷却、包装加工而成的非即食面筋制品。

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》有关规定制订本企业标准，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。

卫辉市城郊乡东码头红玲食品厂