



412275S-2026



河南省老杨家食品有限公司企业标准

Q/HLS 0004S-2026

面筋制品

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

河南省老杨家食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南省老杨家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨风琴。

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，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或两种，加入生活饮用水，经配料、拌料、搅拌、挤压成型、分切、烘干、冷却、包装加工而成的非即食面筋制品。

根据产品所用辅料及性状不同，产品分类不同。

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。

2.1.1小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2食用盐应符合GB/T 5461的规定。

2.1.3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
性 状	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘（或同类容器）中，在自然光下，观察其性状、色泽及有无杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，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
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.49	GB 5009.12

注：*铅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
注：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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 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 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的预包装产品）。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，添加或不添加小麦粉、食用盐中的一种或两种，加入生活饮用水，经配料、拌料、搅拌、挤压成型、分切、烘干、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》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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省老杨家食品有限公司

H N
Q B