



412558S-2017



漯河市众友食品有限公司企业标准

Q/LZY 0002S-2017

---

# 面筋

2017-10-23 发布

2017-10-23 实施

---

漯河市众友食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由漯河市众友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张孝民、马坤英、袁宝多。

H N

Q B

# 面筋

## 1 范围

本标准规定了面筋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉、食用盐、生活饮用水、酵母为原料，经和面、发酵、成型、蒸煮、冷却、包装而成的非即食面筋。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.5 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	有该产品应有的形态、外型规整	从样品中取出面筋，倒入一洁净烧杯中，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，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 78.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 12.0	GB 5009.5
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
酸度(0.1mol/L NaOH), mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

注：\*指标值严于安全国家标准。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 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 第二法

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定

### 2.6 加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB2763 的规定

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

面筋是以谷朊粉、小麦粉、食用盐、生活饮用水、酵母为原料，经和面、发酵、成型、蒸煮、冷却、包装而成的非即食面筋。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》的要求制订本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市众友食品有限公司  
2017年09月27日

HN  
QB