



411959S-2017



郑州孔河天地食品有限公司企业标准

Q/ZKTS 0008S-2017

面筋卷

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

郑州孔河天地食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由郑州孔河天地食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢伟亮、卢大马、卢瑞芳、卢铁宝、陈锋、郁莉萍。

H N

Q B

面筋卷

1 范围

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

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经和面、洗除淀粉后制得蛋白产品，切条后再进一步按照卷制成型、煮制、冷却、包装的生产工艺制得的非即食面筋卷。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 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	试验方法
性 状	呈卷状或片状、球状，外形整齐、薄厚基本一致	从样品中取出 1 个，置于洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	黄褐色	
气味、滋味	无异味、无酸败，具有该产品应有的气滋味	
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	≤ 70.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥ 10.0	GB 5009.5
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 食品生产通用卫生规范的规定。

2.6 其他要求

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；农药最大残留限量应符合 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

面筋卷是以小麦粉、生活饮用水为原料，经和面、洗除淀粉后制得蛋白产品，切条后再进一步按照卷制成型、煮制、冷却、包装的生产工艺制得的非即食面筋卷。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 《食品安全标准 面筋制品》制订本标准。作为组织生产，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。

H N

郑州孔河天地食品有限公司

2017年07月14日

Q B