



413191S-2018



河南省双景农产品有限公司企业标准

Q/HSN 0006S-2018

---

# 烤麸

2018-10-16 发布

2018-10-16 实施

---

河南省双景农产品有限公司 发布

## 前 言

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

本标准由河南省双景农产品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾彦西、贾涛。

H N

Q B

# 烤麸

## 1 范围

本标准规定了烤麸的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水和浆、蒸制、切片或不切片、干燥或不干燥、包装（或真空包装）、灭菌或不灭菌加工而成的非即食烤麸。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生活饮用水（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	干制品为片状固态，湿制品为软固态	取适量样品置白瓷盘中，自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
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，无酸味，无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 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	烤麸干 ≤	15
	烤麸 ≤	50
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.4
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0
酸度, mL/10g	≤	4.0

注: \*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 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。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水和浆、蒸制、切片或不切片、干燥或不干燥、包装（或真空包装）、灭菌或不灭菌加工而成的非即食烤麸。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。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了烤麸的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南省双景农产品有限公司

H N  
Q B