



410171S-2018



濮阳县神厨食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2018

---

# 速冻面筋

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

---

濮阳县神厨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 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。

本标准由濮阳县神厨食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：靳红杰。

H N

Q B

# 速冻面筋

## 1 范围

本标准规定了速冻面筋的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以生面筋（以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面）为原料，经脱水加入食用盐、成型、熟制定型、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食速冻面筋。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 生面筋应符合 GB 2711 的规定。

2.1.3 木签和竹签应采用一次性竹签，应洁净、光滑、不允许有毛刺，无污染、无异味、无虫蛀、无霉变、无腐朽、无破裂，同时应分别符合 GB/T 19790.1 和 GB/T 19790.2 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	固体	从样品中取出 10g，置于清洁卫生的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽，取洗净外壳的样品用开水煮熟，脱壳后，观察其杂质、嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气滋、味	具有产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	≤ 70	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注：\* 铅指标值严于食品安全国家标准 GB 2762。

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	100	1000	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌 (/25 g)	5	0	0	—	GB 4789.4
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 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 其它卫生要求

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: 感官、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群计数。型式检验按国家相关规定执行。

# 编制说明

本标准适用于以生面筋（以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面）为原料，经脱水加入食用盐、成型、熟制定型、冷却、切花、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食速冻面筋。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》和 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的要求制定了本企业标准，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。

濮阳县神厨食品有限公司

H N

Q B