410144S-2018

通许县创新面筋加工厂企业标准

Q/TCX 0001S-2018

面筋

2018-01-08 发布　　2018-01-08 实施

通许县创新面筋加工厂 发布

前　　言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。
本标准由通许县创新面筋加工厂提出。
本标准起草单位：通许县创新面筋加工厂。
本标准自发布实施日起替代 Q/TCX 0001S-2016。
本标准主要起草人：李喜贵、刘慧亮

H N
Q B

面筋

1 范围

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

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加自来水、食用盐，经搅拌，注模，成型，煮熟，改型，速冻，包装，冻藏加工而成的非即食面筋。

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。

2.1.2 生产用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	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	乳白色	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有面筋应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项　目		指　标	检验方法
水分 g/100g	≤	72.0	GB 5009.3
灰分 g/100g	≤	2.0	GB 5009.4
蛋白质 g/100g	≥	18.0	GB 5009.5
酸度（干样品，中和 10g 样消耗 0.1mol/L NaOH 溶液的毫升数）	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以As计）,mg/kg	≤	0.3	GB 5009.11
铅*（以Pb计）,mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

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	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数,CFU/g	5	1	10000	100000	GB 4789.2

大肠菌群,CFU/g	5	2	10^2	10^3	GB 4789.3平板计数法
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
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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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；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、蛋白质、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN QB

编制说明

面筋是以谷朊粉为原料，添加自来水、食用盐，经搅拌，注模，成型，煮熟，改型，速冻，包装，冻藏加工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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中酸度参照 DB52/521-2007 湿面制品制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

通许县创新面筋加工厂

H N
Q B