



411616S-2018



西华县金汤老杨家面筋加工厂企业标准

Q/XJLY 0001S-2018

谷朊粉制品

2018-06-04 发布

2018-06-04 实施

西华县金汤老杨家面筋加工厂 发布

前 言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由西华县金汤老杨家面筋加工厂提出并起草。

本标准起草人：杨风光。

H N

Q B

谷朊粉制品

1 范围

本标准规定了谷朊粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以谷朊粉、小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB2715 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
性状	形状完整，厚薄大小均匀，表面平滑，片状或条状	取适量样品用目视法检查色泽、性状和杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法煮熟后品尝滋味。
色 泽	白色或淡黄色，均匀一致，无霉变	
滋味、气味	具有该品种应有的滋味和气味，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，%	≤ 16.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以As计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计)，mg /kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

*铅指标严于食品安全国家标准

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881的规定。

2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

谷朊粉制品是以谷朊粉、小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、成型、干燥、包装工艺加工而成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了谷朊粉制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

西华县金汤老杨家面筋加工厂