



412102S-2018



武陟县华丰豆制品有限公司企业标准

Q/WHD 0001S-2018

面筋

2018-07-12 发布

2018-07-12 实施

武陟县华丰豆制品有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由武陟县华丰豆制品有限公司、武陟中公农业经济专业合作社提出并起草。

本标准主要起草人：杨培生、张献红、张艳粉。

H N

Q B

面筋

1范围

本标准规定了面筋的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面（洗去淀粉，留下面筋）、包装而成的非即食面筋。

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小麦粉应符合 GB/T 1355 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	指 标	检 验 方 法
性状	团块状	取 100g 试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状、状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	淡黄色	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味	
状态	具有该产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见外来异物	

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	≤	75.0	GB 5009.3
蛋白质, g/100g	≥	20.0	GB 5009.5
酸度[(0.1mol/L NaOH) 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 GB 2762 规定。

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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

面筋是以小麦粉、生活饮用水为原料，经调粉、洗面（洗去淀粉，留下面筋）、包装而成的非即食面筋。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 GB2711《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。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

武陟县华丰豆制品有限公司

H N

Q B