



412235S-2018



西华县今裕食品加工厂企业标准

Q/XJS 0001S-2018

谷朊粉制品

2018-07-25 发布

2018-07-25 实施

西华县今裕食品加工厂 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由西华县今裕食品加工厂提出并负责起草。

本标准起草人：张建生。

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、运输及贮存等。

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 原辅料

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	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	
气、滋味	具有该产品特有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼外来可见杂质	

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	检测方法
水分, g/100g	≤ 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

*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 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 GB14881 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 N

Q B

编制说明

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。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

西华县今裕食品加工厂

H N

Q B