



412590S-2018



濮阳县神厨食品有限公司企业标准

Q/PSS 0001S-2018

冷冻面筋

2018-08-24 发布

2018-08-24 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。

本标准自实施日起替代 Q/PSS 0001S-2018（备案号：410171S-2018，2018-1-11 发布及实施）。

H N

Q B

冷冻面筋

1 范围

本标准规定了冷冻面筋的分类、要求、检验方法、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为原料，加入食用盐、经调粉、醒面、加热定型、冷却、成型（切花）、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
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 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量	检验方法
----	-----------------------	------

	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	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; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以谷朊粉为原料，加入食用盐、经调粉、醒面、加热定型、冷却、成型（切花）、穿串（木签或竹签）或不穿串、冷冻、包装而成的非即食冷冻面筋。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》要求制定本企业标准，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 的规定。

濮阳县神厨食品有限公司

H N

Q B