



412670S-2018



新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司企业标准

Q/XFY 0001S-2018

烤麸干

2018-08-29 发布

2018-08-29 实施

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 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。

本标准由新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司。

本标准主要起草人：崔生开。

本标准自实施日起替代Q/XFY 0001S-2015(备案号：411425S-2015，2015-07-28发布，2015-08-20实施。)

H N

Q B

烤麸干

1 范围

本标准规定了烤麸干的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦湿面筋为主要原料，经蒸熟、成型、烘干、包装加工而成的非即食烤麸干。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦湿面筋应符合GB 2711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	呈块状	从样品中取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	黄色	
气 味	具有麦香特有的气味，无异味	
滋 味	具有该产品应有的滋味	
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)	≤ 8.0	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥ 35	GB 5009.5
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.3	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

注：*铅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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

烤麸干是以小麦湿面筋为主要原料，经蒸熟、成型、烘干、包装加工而成的非即食烤麸干。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市凤泉区一碗筋食品有限公司

H N

Q B