



413011S-2018



河南枣花面业有限公司企业标准

Q/HZM 0001S-2018

谷朊粉制品

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南枣花面业有限公司 发布

前 言

本企业标准的编写按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由河南枣花面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南枣花面业有限公司。

本标准主要起草人：孙刚磊。

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、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以谷朊粉为原料、以小麦粉、生活饮用水为配料，经拌粉、挤压定型、干燥、包装而制成的片状或条状的非即食性谷朊粉制品。

2 要求

2.1 原料及辅料要求

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 生产用水应符合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
组织形态	形状完整、厚薄大小均匀、片状或条状	从样品中取出谷朊粉制品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察组织形态、色泽、杂质，嗅其气味，然后在沸水中煮沸3分钟后冷却，以温开水漱口，品其滋味
色泽	淡白色或淡黄色，无霉变	
滋味、气味	具有该产品应有的滋味和气味，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,%	≤ 14	GB 5009.3
灰分(干基), %	≤ 2.0	GB 5009.4
粗蛋白质(N×6.25, 干基), %	≥ 50	GB 5009.5
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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：感官要求、水分、灰分、净含量。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为原料、以小麦粉、生活饮用水为配料，经拌粉、挤压定型、干燥、包装而制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》的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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南枣花面业有限公司

