



410160S-2019



滑县宏益食品罐头有限责任公司企业标准

Q/HHSG 0002S-2019

速冻面筋制品

2019-01-17 发布

2019-01-17 实施

滑县宏益食品罐头有限责任公司 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。

本标准由滑县宏益食品罐头有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：刘兴光。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHSG 0002S-2018(备案号：412686S-2018，2018-09-03 发布实施)。

H N

Q B

速冻面筋制品

1 范围

本标准规定了速冻面筋制品的要求、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、食用盐为原料，经水搅拌和面，手工成型，水煮定型，冷却，切花或切片，串竹签（串或不串），冷冻，包装而成的非即食速冻面筋制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 竹签采用一次性竹签，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，同时应符合 GB/T 19790.2 中表 6、表 7 的要求。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	固体(片状或花状)	从样品中取出 10g，倒入一洁净的烧杯中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	外呈白色或灰色	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，咸味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 65	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12

*铅指标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 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方法 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 和 GB 31646 的规定。

2.7 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

速冻面筋制品是以谷朊粉、食用盐为原料，经水搅拌和面，手工成型，水煮定型，冷却，切花或切片，串竹签（串或不串），冷冻，包装而成的非即食速冻面筋制品。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 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、GB 2711《食品安全国家标准 面筋制品》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了速冻面筋制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县宏益食品罐头食品有限责任公司

H N

Q B