



410201S-2019



通许县通兴食品厂企业标准

Q/TTX 0001S-2019

---

# 面筋

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

通许县通兴食品厂 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。

本标准由通许县通兴食品厂提出。

本标准起草单位：通许县通兴食品厂。

本标准主要起草人：李喜贵。

H N

Q B

# 面筋

## 1 范围

本标准规定了面筋的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以谷朊粉为原料，添加生活饮用水、食用盐，经搅拌、注模、成型、煮熟、改型、速冻、包装加工、冻藏而成的非即食面筋。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.2 生产用水符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 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	有该产品应有的性状、外型规整	从样品中取出面筋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色	
气味	具有该产品应有的气味，无异味	
滋味	具有该产品应有的滋味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 72.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 2.0	GB 5009.4
蛋白质, g/100g	≥ 18.0	GB 5009.5
酸度(干样品, 中和 10g 样消耗 0.1mol/L NaOH 溶液的毫升数), mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

\* 该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	采样方案及限量				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
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

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

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

## 编制说明

面筋是以谷朊粉为原料，添加生活饮用水、食用盐，经搅拌、注模、成型、煮熟、改型、速冻、包装加工、冻藏而成的非即食面筋。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》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。

通许县通兴食品厂

H N

Q B